（English Version 2.3）

INSTRUCTION MANUAL
MULTI CAPSULE COFFEE MACHINE

Product Series: Warriors1



Model: SV835L

THANK YOU FOR YOUR PURCHASE

This espresso machine has been carefully crafted to provide you with years of quality service. Before using your new machine, please read this operating manual carefully, paying particular attention to safety precautions

EN

Quick Preview

1. **Safety Guidelines**----2
2. **Troubleshooting**----3
3. **Know Your Espresso Coffee Machine**----4
   3.1 Product Specification Information----4
   3.2 Packaging List----4
   3.3 Machine Control and Components----4
   3.4 Support Capsule Adapter----5
4. **Brewing Guidelines and Adapted Capsule Models----5**
   4.1 Cleaning the Machine Before First Use----5
   4.2 Adapter Compatible Capsule Brands and Models----5
   4.3 Brewing Coffee Guide----6
   4.4 Warm Tips----8
5. **Machine Features----8**
   5.1 Custom Cup Volume----8
   5.2 Custom Brew temperature----9
   5.3 Restore Factory Settings----9
   5.4 Energy-Saving Mode----10
   5.5 Descaling----10
6. **Caring For Your Machine----11**
   6.1 Regular cleaning & Maintenance----12
7. **Limited Warranty & Legal Guarantee----12**

Warranty Card----55

1. Safety Guidelines

WARNING: When similar signs are observed, refer to safety precautions to avoid possible injury and damage!

NOTE : Please read the following advice for the correct and safe use of the coffee machine

Avoiding fatal electrical breaks and fires

- Read all the instructions
- Electrical appliances must be securely connected to an earthed power supply, ensuring that the power supply is suitable for the machine.
- Do not immerse the machine, power cord and power plug in water or other liquids.
- Do not pull, suspend, or place the power cord on hot or wet surfaces.
- To avoid danger, do not place hot appliances on the appliance or next to the machine, the appliance must be placed on a stable table.
- Ensure that the machine is switched off before plugging it into the mains socket
- No jumper cables or unapproved extension cables should be used for electrical supply.

When using the machine for the first time, there may be a slight odour which is caused by the insulation material and the heater and will disappear after a few minutes.

- Keep the power cord away from hot parts of the machine

- Do not unplug the power cord directly when disconnecting the power supply.
- Disconnect the power supply after using the machine.
- Do not disassemble the machine
- Never use the machine with bare feet and wet hands!
- Please unplug the power supply before cleaning the machine, and unplug the power cord if the machine will not be operated for a long time.

2. Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Leak at the adapter seams	Broken or mismatched capsules	Use compatible brand pods
	Brewing was manually paused before completion	Do not stop brewing once it has started
	The adapter lid sealing ring is missing	Contact customer service for help
	Adapter filter clogged or damaged	Clean the adapter before each use
	Ground Coffee is **too fine or too much**	Select 7-9 g **medium-fine** grinding
Leakage (bottom of machine)	Incorrect installation of the water tank	Place the water tank correctly
	Deteriorated seals on water tank valves	Contact customer service to replace the seal
Noise and Vibration	The sound of 20 Bar water pump starting	This is normal for an espresso machine
	The water tank is out of water	Refill the water tank
Three Lights Flashing	Fast flashing red light	NTC fault alarm→Replug & unplug the power
	Slow flashing green light	**Descaling reminder →Descale regularly**
Coffee not Hot	Insufficient preheating of the machine	Insert an empty adapter first to drain residual water and rinse coffee cups before brewing
	Scale buildup affecting performance	Regular descaling is required
	High altitude or low ambient temperature	Fully preheat machine & increase the temp
Machine not working or no Water Supply	Power not connected or poorly connected	Check the power connection and reconnect
	Adapter not inserted or not seated properly	Ensure the adapter is properly inserted
	Foreign objects or scale blockage	Use a cleaning needle to unclog the water outlet
	Water tank is empty or water is insufficient	Ensure the water tank is filled
No CREMA	Ground coffee too coarse or insufficient	Use **7-9 g of medium-fine** ground coffee
	Check if the coffee ground or pod are expired	Select fresh medium-to-dark roast coffee or pod
Coffee capsule didn't puncture	The piercing needle in the adapter is damaged	Replace the adapter.
	Plastic-shell Nespresso or mismatched pods	Use **aluminum-shell** Nespresso pods

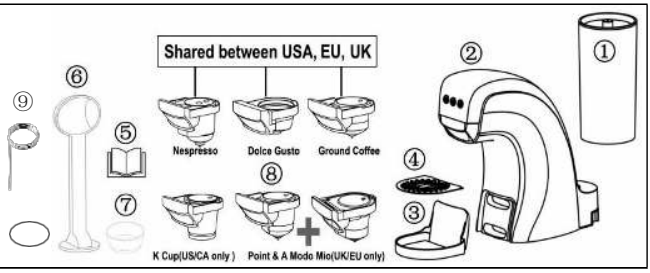
3. **Know Your Espresso Coffee Machine**

3.1 Product specification information

Product Model	SV835L	Applicable Voltage	110-120V/60Hz (US)； 220-240V/50-60Hz （UK/EU）
Machine Type	Espresso Machine	Rated Power	1400W(EU); 1400W(US/CA)
MAX Pressure	20 Bar	Product Size	285mm(L)* 132mm(W)*270mm(H)
Net Weight	2.3 kgs	Package Size	332mm(L)* 172mm(W)*327mm(H)
Tank Capacity	820 ml	Power cord length	800 mm

3.2 Packaging list

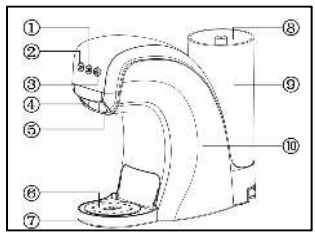
① Water Tank
② Coffee Machine
③ Drip tray
④ Drip tray top cover
⑤ User Manual
⑥ Coffee Scoop
⑦ Coffee dosing funnel
⑧ Adapters
⑨ Ceaning pin / K-Cup Seal Ring(US）



None of the components or accessories is dishwasher safe

3.3 Machine Control and Components

① Medium Cup Button	⑥ Shock-absorbing pad
② Small Cup Button	⑦ Removable Drip Tray
③ Large Cup Button	⑧ Water Tank Cover
④ Capsule Adapter	⑨ Removable Water Tank
⑤ Coffee liquid outle t	⑩ Side Cover



• Preheating: Press any brew button. All lights flash during preheating (about 35 s), then turn solid green when ready.
• Preset Brew Times:
UK – Small 20 s | Medium 40 s | Large 60 s; EU - Small 18 s | Medium 40 s Large 58 s
USA/CA – Small 23 s | Medium 48 s | Large 80 s
For a larger custom volume, see “Custom Cup Volume” in section 5.1.
NOTE:
• During brewing, slight pressure and temperature variations may cause each extraction to

differ by 5–8%, even with the same capsule type.

- Different capsule types may yield varying volumes due to differences in coffee amount and filter structure.

3.4 Support Capsule Adapter

This machine compatible with **Nespresso Original, Dolce Gusto, K Cup** and **ground coffee** (USA/CA); The European version is compatible with **Nespresso Original, Dolce Gusto, FAP/ A Modo Mio** and **ground coffee**. Adapter combinations vary across EU / UK regions

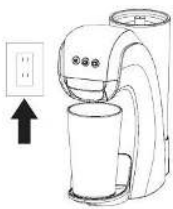
Supported Countries	Ground Coffee	Dolce Gusto	Espresso Point	Nespresso	A Modo Mio
UK / EU					
US / CA	Ground Coffee	Dolce Gusto	Nespresso	K Cup	
					

4. Brewing Guidelines and Adapted Capsule Models

4.1 Cleaning the Machine Before First Use

Plug & Place

Remove packing tape from machine.
Plug into an outlet.
Place a large cup ≧300 ml on the drip tray



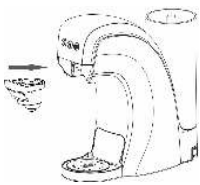
Rinse & Fill

Remove the lid and lift the water tank straight up.
Rinse with fresh water and fill to MAX fill line
Reinstall the tank, ensuring it's properly seated.



Insert & Power

Insert the Nespresso adapter（no pod）
Turn on the power button to start



Cleansing Brew

Press Brew After 35 s Preheat → Rinse Cycle → Done!
Pour the hot water into the sink.
Do not remove the tank or adapter during brewing.
Setup complete — ready to brew!



4.2 Adapter Compatible Capsule Brands and Models

Compatibility with other brands of similar-size pods is not guaranteed. Use recommended brands for best results.

Adapters	Compatible Pods Brand			
K Cup (**USA/UK**)	Keurig	Starbucks	Happy Belly	Peet's
Nespresso	Nespresso Original	L'OR Espresso	Lavazza Nespresso	Peet's
Dolce Gusto	Nescafe	Starbucks	Kimbo	Costa
A Modo Mio (EU)	Lavazza	Borbone	Toraldo	Lollo
FAP / Point(EU)	Borbone	Lavazza	Toraldo	Gimoka
Ground Coffee	Dosage: 7-9 g ONLY ; Grind Size: Medium-Fine (400-600 m)			

Uncompatible Pods Brand				
Nespresso Vertuo	Lavazza Blue/Firma	L'OR XXL Espresso	Iperespresso	Senseo/38mm ESE
Lavazza Point/FAP	Caffitaly/Cafissimo/K fee	Cameron's*K Cup	Nespresso Professional Capsules	
Not compatible with plastic shell or size-mismatched Nespresso pods.It is also not suitable for reusable pods such as **K Carafe pods, K Mug pods, Vue pods, Rivo** pods, or similar				

4.3 Brew Coffee Guide

Before brewing, insert an empty adapter and press the brew button to rinse and preheat. Then brew coffee again for better flavour.

Nespresso/K Cup/A Modo Mio/Dolce Gusto/Point pod brewing guide



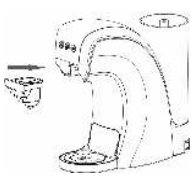
1. Open the lid of the **Nespresso/K Cup/A Modo Mio** adapter, insert the matched pod, and press it down to ensure the needle inside pierces it.

Note: Place the Dolce Gusto/Point pods directly into their respective adapters. The Point adapter needs to be covered with the top lid.



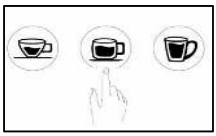
3. Close the **Nespresso/K Cup/A Modo Mio** adapter lid and **press it firmly** to ensure a perfect fit.

All three adapters contain sharp needles. Do not touch to avoid injury

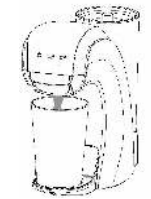


2. Insert the Nespresso, K Cup, or A Modo Mio adapter with the pod into the brewing compartment until it is fully seated.

Make sure the adapter is completely inserted into the brewing compartment. Failure to do so may cause the machine to jam or become blocked.



4. Select your desired cup size, press the button, and the machine will pre-infusion for 3 seconds before brewing



5. After brewing, wait a few seconds for the dripping to stop before removing your cup

⚠ Do not pause during brewing, as it may cause leakage.

Brewing Guide for a Single Serving Espresso(7-9 g Ground Coffee)



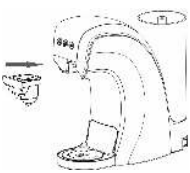
1. Find the cleaned Ground Coffee adapter and use a coffee scoop to add 7-9 g of ground coffee into the adapter compartment

Do not use ground coffee that is too fine or too much, as it may cause leakage. Use medium-fine grind instead.



2. Use the scoop's flat end to tamp grounds evenly and clean any spills. Do not exceed the MAX line

Do not tamp too firmly, as excessive pressure may cause leakage.



3. Flip the adapter lid down and press firmly until it sits flat and fully closed. then insert the adapter into the brew chamber, ensuring it is fully seated



4. Select your desired cup size and press the button to start brewing. After brewing, wait a few seconds for the dripping to stop before removing your cup

⚠ Do not pause during brewing, as it may cause leakage.

WAEM TIPS: Key Points for Brewing Espresso

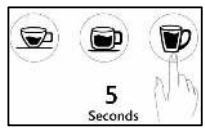
- Use 7–9 g of fresh medium-fine grounds (similar to fine salt).
- Too fine may clog the filter; too coarse causes weak flow and taste.
- Adjust grind slightly coarser if grounds are too fine or wet.
- Gently tamp and level grounds to avoid uneven extraction.
- Clean the adapter filter after each brew.
- Run an empty adapter once to preheat, then brew for best flavour.
- For KCup, A Modo Mio or Nespresso, press capsule firmly to ensure full piercing.

5. Machine Features

5.1 Custom Cup Volume

Preparation:

Place a cup (over 500 ml) under the outlet. Insert any adapter — preferably with a pod for accurate volume setting.



Set the Volume:

Press and hold the desired cup button (e.g., Large Cup) for 5 seconds until it flashes rapidly. The machine starts brewing.

Save Custom Volume:

When the coffee reaches your desired volume, briefly press the same button to stop brewing. The volume is saved automatically, even after power-off.

Next Use:

Press the same cup button to brew your saved custom volume.

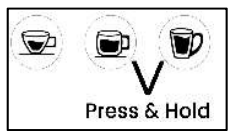
Adjustment Range: The brewing time adjustment range is from 10 to 180 seconds

5.2 Custom Brew temperature

The machine offers 3 brew temperature levels: Low, Medium, and High (≈2°C difference each). The setting is saved automatically, even after power-off.

- **Enter Setting Mode**:

When all green lights are on, press and **hold Medium** Cup + **Large** Cup buttons until lights flash **three times**, then go off The machine is now in temperature setting mode.



- **Low Temp:**

Press Small Cup within 5 seconds — light flashes once and turns off. Ideal for light roast or instant drinks (e.g., milk or chocolate capsules).

- **Medium Temp:**

Press Medium Cup within 5 seconds — light flashes once and turns off. Best for most capsule or ground coffee.

- **High Temp:**

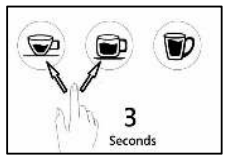
Press Large Cup within 5 seconds — light flashes once and turns off. Recommended for cold environments or high altitudes.

NOTE:

- If you forget your set brewing temperature and cup volume, follow the above steps to reset it, or refer to Chapter 5.3 "Restore Factory Settings" to return to default.

• Coffee temperature naturally fluctuates during operation. The second to third cups offer the most stable temperature, while brewing over five cups consecutively may result in slightly higher heat — a normal condition for home coffee machines.

5.3 Restore Factory Settings



• Press and **hold** the **Small Cup and Medium Cup** buttons until both green lights flash together.
• Release the buttons - the lights will flash three times, indicating that the factory settings have been successfully restored.

5.4 Energy-Saving Mode

• If unused for 9 minutes, the machine automatically shuts down and all lights turn off.
• Press any button to wake the machine.

5.5 Descaling

• Regular Descaling — Descaling Reminder

(This reminder will not affect normal coffee brewing)

Reminder Indication

All three green lights flash simultaneously (1-second interval).
Reminder Trigger: After 200 extractions.
To Clear the Reminder: Run the descaling program.

Materials Required

Water: 800 ml.
Descaling Agent: Citric acid: 80 ml (or g), ratio 1:10.
OR Coffee machine descaler: dilute per package instructions.
Cup: At least 300 ml capacity.
Adapter: Empty Nespresso adapter recommended (Dolce Gusto adapter optional).
Waste Container: At least 800 ml capacity for waste water.

Preparation

• Mix 80 ml citric acid with 800 ml water in the tank.
• Insert the empty Nespresso adapter (no capsule).
• Place an empty 300 ml cup on the holder.

Activating the Descaling Program

• Press any button to power on the machine (green light on).
• Simultaneously press and **immediately release** the Medium and Large Cup buttons.(**do not hold**)
• The Small Cup light will stay on; the Medium and Large lights will turn off.
• This indicates that the descaling program has started.

Descaling Process

Small Cup stage: Extracts 200 ml → pauses 10 s → empty cup.
Medium Cup stage: Extracts 200 ml → pauses 10 s → empty cup.
Large Cup stage: Extracts 200 ml → program ends automatically → empty cup.
All three lights remain on, and the descaling reminder turns off — descaling completed

Note: If any button is pressed during the descaling program, the process will be interrupted. In

this case, descaling will not be completed, the counter will not reset, and the descaling reminder light will remain on.

• **M**anual Descaling

(Applicable to products with SN M0201B2504D or later)

In addition to the automatic descaling program, Warriors1 features a manual descaling mode designed to clear potential blockages caused by poor water quality.

Preparation

Refer to the materials, tools, and preparation steps described in “Regular Descaling”.

Start Manual Descaling

Press and hold the **Large Cup** button, then **plug in the power** cord. After **5 seconds**, the machine will automatically enter the manual descaling mode.

Descaling Process

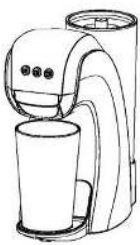
The manual descaling process follows the same sequence as the regular descaling program.
Note: Once manual descaling is completed, the brewing cycle counter will reset to zero. The machine will prompt for descaling again after 200 brewing cycles.

• **P**ost-Descaling Cleaning

Refer to Chapter 4.1 — Cleaning the Machine Before First Use for cleaning instructions. If you notice any residual taste, an additional fresh water rinse cycle may be necessary.

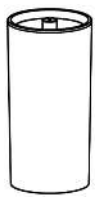
6.1 Caring For Your Machine

Regular cleaning & Maintenance keeps your machine running smoothly. Always be sure to turn off and unplug your machine before cleaning



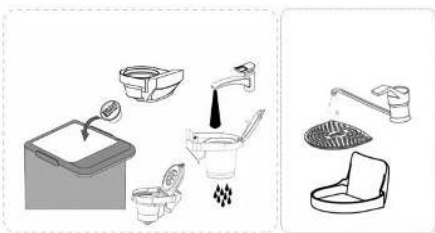
Machine Exterior

Keep your espresso maker looking its best by cleaning the exterior from time to time. Simply wipe it with a damp, soapy, lint-free, non-abrasive cloth.
Never immerse the machine in water or other liquids.



Water Reservoir

Clean the water reservoir periodically by wiping the inside and the underside of the lid with a damp, non-abrasive, lint-free cloth. Do not dry the inside of the reservoir with a cloth, as lint may remain. Allow it to air dry completely. Hand wash only.



Rinsing & Cleaning

Rinse the adapter, filter, and drip tray with running water—hand wash only.
Use the cleaning pin to clear the needle hole inside the brew chamber to prevent clogging. Handle with care to avoid injury.

7. Limited Warranty & Legal Guarantee

Legal Guarantee Period

USA & Canada: 1 year for CAPXSNOB products.
EU & UK: 2 years for CAPXSNOB products.

VIP Privilege Guarantee

Register your product to enjoy the CAPXSNOB VIP Privilege Guarantee and access the replacement programme.

More details: capxsnob.com/pages/warranty

Coverage: This guarantee applies only to domestic or private use.

IT DOES NOT COVER:

·Damage caused by using the wrong voltage or frequency (as indicated on the product label).
·Use of incorrect water types or consumables.
·Mechanical damage or overloading.
·Ingress of water, dust, or insects (except in products designed with insect-resistant features).
·Limescale buildup (descaling must be performed according to the user manual).
·Damage caused by lightning or power surges.
·Damage to any glass or porcelain parts.
·Accidents, including fire, flood, or similar events.
·Products used in a commercial setting or as part of a company's main business activity.
·Products that have been tampered with or damaged due to improper use, poor maintenance, incorrect packaging by the owner, or mishandling during transport.

Statutory Rights

·This warranty does not affect consumer statutory rights or any rights that cannot be excluded or limited by law.
·Rights may vary by state or country.

HOW DO YOU OBTAIN WARRANTY SERVICE?

CAPXSNOB machines are high-quality appliances and, with proper care, are intended to provide years of satisfying performance. However, should the need arise for warranty servicing, simply call CAPXSNOB. Please do not return your brewer for servicing without first contacting CAPXSNOB Customer Service and providing proof of purchase along with the SN code.

Contact

USA+CA: 1-978-905-6328；EU+UK: +390385042023 (**Mon-Fri, 9:00am-6:00pm EST**)
Global: support@capxsnob.com；EU+UK： supporteu@capxsnob.com

*SV835L Warriors1 Coffee Machine compatible with six capsule adapters:
For Nespresso® Original, Dolce Gusto®, Lavazza® A Modo Mio & Point, K Cup®, Ground Coffee Adapter

Note:

Adapter configurations vary by region. Specific combinations and quantities depend on local market availability. Explore adapter details and technical specs via authorized sales channels in your country

Legal Disclaimer:

Nespresso® Original and Dolce Gusto® are registered trademarks of Société des Produits Nestlé S.A. Lavazza® Espresso Point® & A Modo Mio® is a trademark of Luigi Lavazza S.P.A. K-Cup® is a registered trademark of Keurig Green Mountain, Inc. These third-party brands and products are neither affiliated with nor endorsed by the manufacturer ordistributor of this coffee machine

DE

（Deutsche Version 2.3）

Schnelle Übersicht

1. Sicherheitsrichtlinien ---------- 12

2. Fehlersuche---------- 13

3. Kennen Sie Ihre Espressomaschine----------14

4. Brauanleitungen und angepasste Kapselmodelle ----------15

5. Maschinenmerkmale ---------- 18

6. Pflege Ihrer Maschine ----------21

7. Begrenzte Garantie und gesetzliche Gewährleistung ----------21

1. Sicherheitsrichtlinien

WARNUNG: Wenn ähnliche Zeichen beobachtet werden, beachten Sie die Sicherheitsvorkehrungen, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden!
HINWEIS: Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise für die korrekte und sichere Nutzung der Kaffeemaschine.
Vermeidung von tödlichen elektrischen Störungen und Bränden. Lesen Sie alle Anweisungen
• Elektrische Geräte müssen sicher an eine geerdete Stromversorgung angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung für die Maschine geeignet ist.
• Tauchen Sie die Maschine, das Netzkabel und den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
• Ziehen, hängen oder legen Sie das Netzkabel nicht auf heiße oder nasse Oberflächen.
• Um Gefahren zu vermeiden, stellen Sie keine heißen Geräte auf die Maschine oder neben die Maschine. Das Gerät muss auf einem stabilen Tisch stehen.
• Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist, bevor Sie sie in die Steckdose stecken. Es sollten keine Überbrückungskabel oder nicht genehmigte Verlängerungskabel zur
• Es dürfen keine Jumper-Kabel oder nicht genehmigte Verlängerungskabel für die Stromversorgung verwendet werden. Bei der ersten Benutzung kann ein leichter Geruch auftreten, verursacht durch das Isoliermaterial und den Heizkörper, der nach einigen Minuten verschwindet..
• Halten Sie das Netzkabel von heißen Teilen der Maschine fern.
• Ziehen Sie das Netzkabel nicht direkt ab, wenn Sie die Stromversorgung trennen.
• Trennen Sie die Stromversorgung nach der Benutzung der Maschine.
• Zerlegen Sie die Maschine nicht.
• Verwenden Sie die Maschine niemals mit bloßen Füßen und nassen Händen!
• Bitte ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Maschine reinigen, und ziehen Sie das Netzkabel ab, wenn die Maschine längere Zeit nicht betrieben wird.

2. Fehlersuche

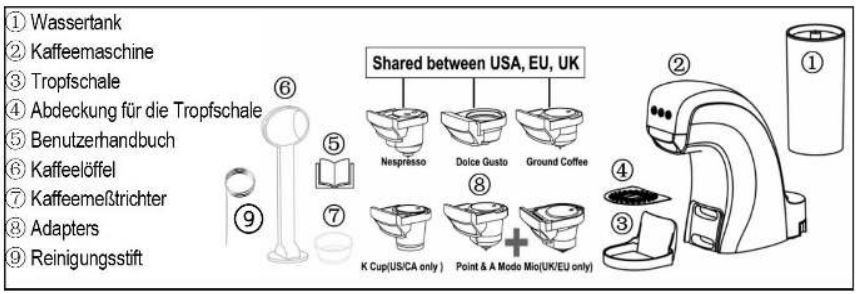
Problem	Ursache	Lösung
Undichtigkeit an den Adaptersäumen	Beschädigte oder nicht passende Kapseln	Verwenden Sie kompatible Marken-Kapseln.
	Der Brühvorgang wurde manuell vor Abschluss gestoppt	Brechen Sie den Brühvorgang nicht vorzeitig ab.
	Dichtungsring am Adapterdeckel fehlt	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Adapterfilter verstopft oder beschädigt	Reinigen Sie den Adapter vor jeder Verwendung.
	Kaffeepulver zu fein oder zu viel	Verwenden Sie 7–9 g mittel fein gemahlenen Kaffee.
Undichtigkeit (unter der Maschine)	Wassertank falsch eingesetzt	Setzen Sie den Wassertank korrekt ein.
	Dichtungen des Wassertankventils verschlissen	Kontaktieren Sie den Kundendienst, um die Dichtung zu ersetzen.
Geräusche und Vibrationen	Geräusch der startenden 20-Bar-Pumpe	Dies ist normal bei einer Espressomaschine.
	Wassertank leer	Füllen Sie den Wassertank auf.
Drei Lichter blinken	Schnell blinkendes rotes Licht	NTC-Fehleralarm → Stromverbindung trennen und wieder anschließen.
	Langsam blinkendes grünes Licht	Entkalkungserinnerung → Regelmäßig entkalken.
Kaffee nicht heiß	Maschine nicht ausreichend vorgeheizt	Setzen Sie zuerst einen leeren Adapter ein, um Restwasser abzulassen, und spülen Sie die Tassen vor dem Brühen.
	Kalkablagerungen beeinträchtigen die Leistung	Regelmäßige Entkalkung erforderlich.
	Große Höhe oder niedrige Umgebungstemperatur	Maschine vollständig vorheizen und Temperatur erhöhen.
Maschine funktioniert nicht oder keine Wasserzufuhr	Stromversorgung nicht angeschlossen oder schlecht verbunden	Überprüfen Sie die Stromverbindung und schließen Sie sie erneut an.
	Adapter nicht eingesetzt oder nicht richtig positioniert	Stellen Sie sicher, dass der Adapter richtig eingesetzt ist.
	Fremdkörper oder Kalkablagerungen blockieren den Durchfluss	Verwenden Sie eine Reinigungsnadel, um den Wasserauslass zu reinigen.
	Wassertank leer oder Wasserstand zu niedrig	Stellen Sie sicher, dass der Wassertank gefüllt ist.
Keine Crema	Kaffeepulver zu grob oder zu wenig	Verwenden Sie 7–9 g mittel fein gemahlenen Kaffee.
	Prüfen, ob das Kaffeepulver abgelaufen ist	Verwenden Sie frischen, mittel- bis dunkel gerösteten Espresso.
kapsel wurde nicht durchstochen	Einstichnadel im Adapter beschädigt	Ersetzen Sie den Adapter.
	Nespresso-Kapsel aus Kunststoff oder nicht kompatible Kapseln	Verwenden Sie Nespresso-Kapseln mit Aluminiumschale.

3. Kennen Sie Ihre Espressomaschine

3.1 Produktspezifikationsinformationen

Produktmodell	SV835L	Anwendbare Spannung	110-120V/60Hz (US); 220-240V/50-60Hz （UK/EU）
Maschinentyp	Espressomaschine	Nennleistung	1400W(EU); 1400W(US/CA)
Maximaler Druck	20 Bar	Produktgröße	285mm(L)* 132mm(W)*270mm(H)
Nettogewicht	2.3 kgs	Verpackungsgröße	332mm(L)* 172mm(W)*327mm(H)
Tankkapazität	820 ml	Kabellänge	800 mm

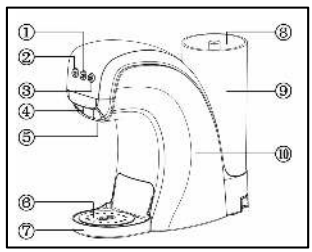
3.2 Verpackungsliste



Keine der Komponenten oder Zubehörteile ist spülmaschinenfest

3.3 Maschinensteuerung und Komponenten

① Medium-Cup-Taste	⑥Stoßdämpferpad
② Small-Cup-Taste	⑦Abnehmbares Tropfblech
③ Large-Cup-Taste	⑧Wassertankdeckel
④ Kapseladapter	⑨Abnehmbarer Wassertank
⑤ Kaffeeauslauf	⑩Seitenabdeckung



● Vorheizen:

Drücken Sie eine beliebige Brüh-Taste. Alle Lichter blinken während des Vorheizens (ca. 35 s) und leuchten dann durchgehend grün, wenn die Maschine bereit ist.

● Voreingestellte Brühzeiten:

UK - Klein20 s | Mitte l 40 s | Groß 60 s; EU - Klein18 s | Mitte l 40 s | Groß 58 s

USA/CA – Klein 23 s | Mittel 48 s | Groß 80 s

Für ein größeres Volumen siehe „IndividuellesTassenvolumen“ in Abschnitt 5.1.

HINWEIS:
Während des Brühvorgangs können leichte Druck- und Temperaturvariationen dazu führen, dass jede Extraktion um 5–8 % variiert, selbst bei derselben Kapselart.
Unterschiedliche Kapseltypen können aufgrund von Unterschieden in der Kaffeeverteilung und der Filterstruktur unterschiedliche Volumina liefern.

3.4 Unterstützung für Kapseladapter

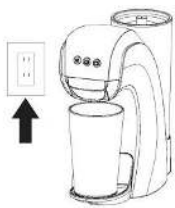
Diese Maschine ist kompatibel mit **Nespresso Original**, **Dolce Gusto**, **K Cup** und gemahlenem Kaffee (USA/CA). Die europäische Version ist kompatibel mit **Nespresso Original, Dolce Gusto, FAP/A Modo Mio** und gemahlenem Kaffee. Die Adapterkombinationen variieren in den EU/UK-Regionen.

Unterstützte Länder	Gemahlener Kaffee	Dolce Gusto	Espresso Point	Nespresso	A Modo Mio
UK / EU					
US / CA	Gemahlener Kaffee	Dolce Gusto	Nespresso	K Cup	
					

4. Brührichtlinien und angepasste Kapselmodelle

4.1 Reinigung der Maschine vor der ersten Verwendung

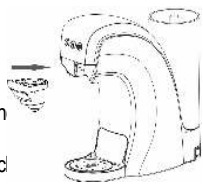
Stecken & Platzieren
Entfernen Sie das Verpackungsband von der Maschine.
Stecken Sie das Gerät in eine Steckdose.
Stellen Sie eine große Tasse (≥300 ml) auf das Tropfblech.



Spülen & Füllen
Entfernen Sie den Deckel und heben Sie den Wassertank gerade nach oben.
Spülen Sie ihn mit frischem Wasser und füllen Sie bis zur MAX-Fülllinie.
Setzen Sie den Tank wieder ein und stellen Sie sicher, dass er richtig sitzt.



Einsetzen & Einschalten
Setzen Sie den Nespresso-Adapter (ohn Kapsel) ein.
Schalten Sie den Netzsc ein, um zu starten.



Reinigungsbrühvorgang
Drücken Sie auf „Brühen" nach 35 Sekunde Vorheizen → Spülzyklus → Fertig!
Gießen Sie das heiße Wasser ins Waschbecken.
Entfernen Sie den Tank oder Adapter während des Brühvorgangs nicht.
Einrichtung abgeschlossen — bereit zum Brühen!



4.2 Kompatible Kapselmarken und -modelle

Die Kompatibilität mit anderen Marken von Kapseln ähnlicher Größe ist nicht garantiert. Verwenden Sie empfohlene Marken für die besten Ergebnisse.

Adapters	Kompatible Kapseln Marke			
K Cup (USA/UK)	Keurig	Starbucks	Happy Belly	Peet's
Nespresso	Nespresso Original	L'OR Espresso	Lavazza Nespresso	Peet's
Dolce Gusto	Nescafe	Starbucks	Kimbo	Costa
A Modo Mio (EU)	Lavazza	Borbone	Toraldo	Lollo
FAP/Point(EU)	Borbone	Lavazza	Toraldo	Gimoka
Gemahlener Kaffee	Dosierung: NUR 7-9 g; Mahlgrad: Mittelfein (400-600 m)			

Nicht kompatible Kapseln Marke				
Nespresso Vertuo	Lavazza Blue/Firma	L'OR XXL Espresso	Iperespresso	Senseo/38 mm ESE
Lavazza Point/FAP	Caffitaly/Cafissimo/K fee	Cameron's*K Cup	Nespresso Professional Capsules	
NichtkompatibelmitPlastikhülsenoderNespresso-KapselnmitGrößenabweichungen.Auch nichtgeeignetfürwiederverwendbareKapselnwieK-Carafe-Kapseln,K-Mug-Kapseln,Vue-Kapseln,Rivo-Kapselnoderähnliche.				

4.3 Anleitung zur Kaffeezubereitung

Vor dem Brühen, Setzen Sie einen leeren Adapter ein und drücken Sie die Brüh-Taste, um die Maschine zu spülen und vorzuwärmen. Brühen Sie dann erneut Kaffee für einen besseren Geschmack.

Nespresso/K Cup/A Modo Mio/Dolce Gusto/Point Pod Brüh-Anleitung



Adapter vorbereiten

Öffnen Sie den Deckel des Nespresso/K Cup/A Modo Mio Adapters, setzen Sie die passende Kapsel ein und drücken Sie sie nach unten, um sicherzustellen, dass die Nadel sie durchsticht.

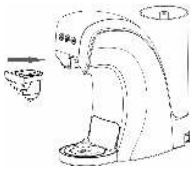
Hinweis: Setzen Sie die Dolce Gusto/Point-Pods direkt in ihre jeweiligen Adapter ein. Der Point-Adapter muss mit dem oberen Deckel abgedeckt werden.



Adapter schließen

Schließen Sie den Deckel des Nespresso/K Cup/A Modo Mio Adapters und drücken Sie fest, um eine perfekte Passform zu gewährleisten.

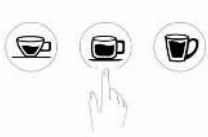
Vorsicht: Alle drei Adapter enthalten scharfe Nadeln. Berühren Sie diese nicht, um Verletzungen zu vermeiden.



Adapter einsetzen

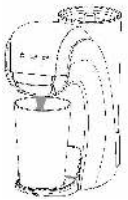
Setzen Sie den Nespresso, K Cup- oder A Modo Mio-Adapter mit der Kapsel in das Brühfach ein, bis er vollständig eingerastet ist.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Adapter vollständig in das Brühfach eingesetzt ist. Andernfalls kann die Maschine blockieren oder beschädigt werden.



Tassengröße auswählen

Wählen Sie Ihre gewünschte Tassengröße aus und drücken Sie die Taste. Die Maschine führt eine Vorinfusion von 3 Sekunden durch, bevor sie mit dem Brühen beginnt.



Nach dem Brühen

Warten Sie nach dem Brühen einige Sekunden, bis das Tropfen stoppt, bevor Sie Ihre Tasse entfernen.

Hinweis: Unterbrechen Sie den Brühvorgang nicht, da dies zu Undichtigkeiten führen kann.

Anleitung zum Brühen von **gemahlenem Kaffee**



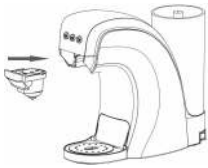
1. Suchen Sie den gereinigten Adapter für gemahlenen Kaffee und verwenden Sie einen Kaffeelöffel, um 7-9 g gemahlenen Kaffee in das Adapterfach zu geben.

Hinweis: Verwenden Sie keinen zu feinen Kaffee oder zu viel Kaffee, da dies zu Undichtigkeiten führen kann. Verwenden Sie stattdessen eine mittelfeine Mahlung.



2. Verwenden Sie die flache Seite des Löffels, um das Kaffeemehl gleichmäßig anzudrücken und eventuelle Verschüttungen zu reinigen. Überschreiten Sie nicht die MAX-Linie.

Hinweis: Drücken Sie nicht zu fest, da übermäßiger Druck zu Undichtigkeiten führen kann.



3. Klappen Sie den Adapterdeckel herunter und drücken Sie fest, bis er flach und vollständig geschlossen ist. Setzen Sie dann den Adapter in die Brüheinheit ein und stellen Sie sicher, dass er vollständig sitzt.



4. Wählen Sie die gewünschte Tassengröße aus und drücken Sie die Taste, um den Brühvorgang zu starten. Warten Sie nach dem Brühen einige Sekunden, bis das Tropfen stoppt, bevor Sie Ihre Tasse entfernen.

Hinweis: Pausieren Sie während des Brühens nicht, da dies zu Undichtigkeiten führen kann.

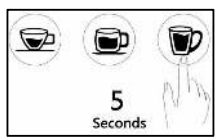
WAEM TIPPS: Wichtige Punkte für die Espressozubereitung

• Verwenden Sie 7–9 g frisches, mittelfeines Kaffeemehl (ähnlich wie feines Salz).
• Zu fein kann den Filter verstopfen; zu grob führt zu schwachem Fluss und Geschmack.
• Passen Sie die Mahlung leicht gröber an, wenn das Kaffeemehl zu fein oder nass ist.
• Drücken Sie das Kaffeemehl sanft an und ebnen Sie es, um eine ungleichmäßige Extraktion zu vermeiden.
• Reinigen Sie den Adapterfilter nach jedem Brühvorgang.
• Lassen Sie einen leeren Adapter einmal durchlaufen, um ihn vorzuwärmen, und brühen Sie dann für den besten Geschmack.
• Bei K Cup, A Modo Mio oder Nespresso drücken Siedie Kapsel fest, um eine vollständige Durchstechung zu gewährleisten.

5. Maschinenmerkmale

5.1 Individuelles Tassenvolumen

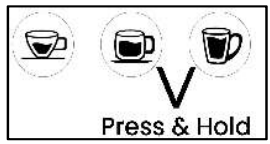
Vorbereitung: Stellen Sie eine Tasse (über 500 ml) unter den Auslauf. Setzen Sie einen Adapter ein – vorzugsweise mit einer Kapsel für eine genaue Volumeneinstellung.
Volumen einstellen: Drücken und halten Sie die gewünschte Tasten (z. B. Große Tasse) für 5 Sekunden, bis sie schnell blinkt. Die Maschine beginnt mit dem Brühen.
Individuelles Volumen speichern: Wenn der Kaffee die gewünschte Menge erreicht, drücken Sie kurz dieselbe Taste, um das Brühen zu stoppen. Das Volumen wird automatisch gespeichert, auch nach dem Ausschalten.
Nächste Verwendung: Drücken Sie dieselbe Tasse-Taste, um Ihr gespeichertes Volumen zu brühen.



Einstellbereich: Die Brühtime kann von **10 bis 180** Sekunden eingestellt werden.

5.2 Individuelle Brühtemperatur

Die Maschine bietet 3 Brühtemperaturstufen: Niedrig, Mittel und Hoch (≈2 °C Unterschied). Die Einstellung wird automatisch gespeichert, auch nach dem Ausschalten.



• **Eingabemodus:** Wenn alle grünen Lichter leuchten, drücken und halten Sie die Tasten „**Mittlere Tasse" + „Große Tasse**", bis die Lichter dreimal blinken und dann ausgehen. Die Maschine befindet sich nun im Temperaturs Einstellmodus.

• **Niedrige Temperatur:** Drücken Sie „**Kleine Tasse**" innerhalb von 5 Sekunden – das Licht blinkt einmal und geht aus. Ideal für helle Röstungen oder Instantgetränke (z. B. Milch- oder Schokoladenkapseln).

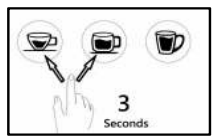
• **Mittlere Temperatur:** Drücken Sie „**Mittlere Tasse**" innerhalb von 5 Sekunden – das Licht blinkt einmal und geht aus. Am besten für die meisten Kapseln oder gemahlenen Kaffee.

• **Hohe Temperatur:** Drücken Sie „**Große Tasse**" innerhalb von 5 Sekunden – das Licht blinkt einmal und geht aus. Empfohlen für kalte Umgebungen oder hohe Lagen.

HINWEIS:

① Wenn Sie Ihre eingestellte Brühtemperatur und Tassenvolumen vergessen haben ,folgen Sie den obigen Schr itten ,um sie zurückzusetzen ,oder bezie hen Sie sich auf Kapitel 5.3 „Werkseinstellungen wiederherstellen",um auf die Standarde instellungen zurückzukehren

② Die Kaffeetemperatur schwankt während des Betrie bs natürlich. Die zweite bis dritte Tasse bietet die stabilste Temperatur ,während das Brühen von mehr als fünf Tassen hintereinander zu le icht höherer Hitze führen kann -ein normales Verhalten für Haushaltskaffeemaschinen.



5.3 Werkseinstellungen wiederherstellen

• Halten Sie die Tasten „**Kleine Tasse**" und „**Mittlere Tasse**" gedrückt, bis beide grünen Lichter zusammen blinken.
• Lassen Sie die Tasten los – die Lichter blinken dreimal, was anzeigt, dass die Werkseinstellungen erfolgreich wiederhergestellt wurden.

5.4 Energiesparmodus

• Wenn die Maschine 9 Minuten lang nicht verwendet wird, schaltet sie sich automatisch aus und alle Lichter gehen aus.
• Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Maschine zu aktivieren.

5.5 Entkalkung

• **R**egelmäßige Entkalkung — Entkalkungs-Erinnerung

(Diese Erinnerung hat keinen Einfluss auf die normale Kaffeezubereitung)

Erinnerungsanzeige

Alle drei grünen Lichter blinken gleichzeitig (1-Sekunden-Intervall).
Erinnerung Auslösen: Nach 200 Extraktionen.
Um die Erinnerung zu löschen: Führen Sie das Entkalkungsprogramm aus.

Benötigte Materialien

Wasser: 800 ml.
Entkalkungsmittel: Zitronensäure: 80 ml (oder g), Verhältnis 1:10.
ODER Entkalker für Kaffeemaschinen: gemäß den Anweisungen auf der Verpackung verdünnen.
Tasse: Mindestens 300 ml Fassungsvermögen.
Adapter: Leerer Nespresso-Adapter empfohlen (Dolce Gusto-Adapter optional).
Abfallbehälter: Mindestens 800 ml Fassungsvermögen für Abwasser.

Vorbereitung

• Mischen Sie 80 ml Zitronensäure mit 800 ml Wasser im Tank.
• Setzen Sie den leeren Nespresso-Adapter ein (keine Kapsel).
• Stellen Sie eine leere Tasse mit 300 ml auf den Halter.

Aktivierung des Entkalkungsprogramms

• Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Maschine einzuschalten (grünes Licht an).
• Drücken Sie die **Tasten für mittlere und große Tassen** gleichzeitig und lassen Sie sie sofort wieder los (**nicht gedrückt halten**).
• DasLichtderkleinenTassebleibtan;dieLichterdermittlerenundgroßenTassegehenaus.

• Dies zeigt an, dass das Entkalkungsprogramm gestartet wurde.

Entkalkungsprozess

Kleine Tasse: Extrahiert 200 ml → Pause 10 s → leere Tasse.
Mittlere Tasse: Extrahiert 200 ml → Pause 10 s → leere Tasse.
Große Tasse: Extrahiert 200 ml → Programm endet automatisch → leere Tasse.
Alle drei Lichter bleiben an, und die Entkalkungs-Erinnerung schaltet sich aus — Entkalkung abgeschlossen.

Hinweis: Wenn während des Entkalkungsprogramms eine Taste gedrückt wird, wird der Prozess unterbrochen. In diesem Fall wird die Entkalkung nicht abgeschlossen, der Zähler wird nicht zurückgesetzt und das Licht der Entkalkungs-Erinnerung bleibt eingeschaltet.

• **M**anuelle Entkalkung

(Anwendbar für Produkte mit SN **M0201B2504D** oder später)

Neben dem automatischen Entkalkungsprogramm bietet Warriors1 einen manuellen Entkalkungsmodus, der dazu dient, mögliche Verstopfungen durch schlechte Wasserqualität zu beseitigen.

Vorbereitung

Beziehen Sie sich auf die Materialien, Werkzeuge und Vorbereitungsschritte, die in Abschnitt 5.5 Regelmäßige Entkalkung beschrieben sind.

Start der manuellen Entkalkung

Drücken und halten Sie die Taste für die **große Tasse**, und **stecken Sie dann das Netzkabel ein**. Nach **5 Sekunden** wechselt die Maschine automatisch in den manuellen Entkalkungsmodus.

Entkalkungsprozess

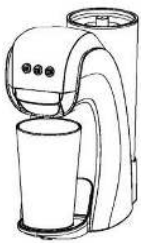
Der manuelle Entkalkungsprozess folgt der gleichen Reihenfolge wie das reguläre

Entkalkungsprogramm.
Hinweis: Nach Abschluss der manuellen Entkalkung wird der Brühzykluszähler auf null zurückgesetzt. Die Maschine fordert nach 200 Brühzyklen erneut zur Entkalkung auf.

• **R**einigung nach der Entkalkung
Siehe Kapitel 4.1 — Reinigung der Maschine vor der ersten Verwendung für Reinigungsanweisungen. Wenn Sie einen verbleibenden Geschmack bemerken, kann ein zusätzlicher Spülzyklus mit frischem Wasser erforderlich sein.

6. Pflege Ihrer Maschine

Regelmäßige Reinigung und Wartung halten Ihre Maschine in einwandfreiem Zustand. Schalten Sie die Maschine immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie sie reinigen



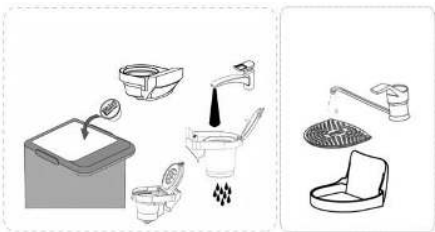
Außenseite der Maschine

Reinigen Sie das Gehäuse gelegentlich mit einem feuchten, mild seifigen, fusselfreien und nicht scheuernden Tuch.
Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



Wassertank

Reinigen Sie den Wassertank regelmäßig, indem Sie die Innenseite und die Unterseite des Deckels mit einem feuchten, nicht scheuernden, fusselfreien Tuch abwischen.
Trocknen Sie den Tank nicht mit einem Tuch, da Fusseln zurückbleiben können – vollständig an der Luft trocknen lassen. **Nur Handwäsche**



Spülen und Reinigen

Spülen Sie Adapter, Filter und Abtropfschale unter fließendem Wasser ab – nur von Hand reinigen.
Mit der Reinigungsnadel die Nadelöffnung in der Brühkammer freimachen. Vorsicht vor Verletzungen.

7. Eingeschränkte Garantie & Gesetzliche Gewährleistung

Gesetzliche Gewährleistungsfrist

USA & Kanada: 1 Jahr für CAPXSNOB-Produkte.
EU & UK: 2 Jahre für CAPXSNOB-Produkte.

VIP-Vorteilsgarantie

Registrieren Sie Ihr Produkt, um die CAPXSNOB VIP-Vorteilsgarantie und das Austauschprogramm zu genießen.
Weitere Informationen: capxsnob.com/pages/warranty
Abdeckung: Diese Garantie gilt nur für den privaten Gebrauch.

NICHT ABGEDECKT:

· Schäden durch falsche Spannung oder Frequenz.
· Verwendung von ungeeignetem Wasser oder Verbrauchsmaterialien.
· Mechanische Schäden oder Überlastung.
· Eindringen von Wasser, Staub oder Insekten.
· Kalkablagerungen (Entkalkung gemäß Benutzerhandbuch erforderlich).
· Schäden durch Blitzschlag oder Stromstöße.
· Schäden an Glas- oder Porzellanteilen.
· Unfälle (Feuer, Überschwemmung usw.).
· Gewerbliche Nutzung oder Verwendung im Geschäftsbetrieb.
· Manipulierte oder unsachgemäß gehandhabte Produkte.

Gesetzliche Rechte

· Diese Garantie beeinträchtigt nicht die gesetzlichen Verbraucherrechte.
· Rechte können je nach Land oder Bundesstaat variieren.

Garantie-Service

Kontaktieren Sie vor der Rücksendung bitte den CAPXSNOB-Kundendienst und halten Sie Kaufbeleg und SN-Code bereit.

Kontakt:


USA+CA: +1-978-905-6328；EU+UK: +39-0385-042023 (Mo–Fr, 9:00–18:00 Uhr EST)


Global: support@capxsnob.com；EU+UK： supporteu@capxsnob.com

（**Version Française 2.3** ）

Aperçu Rapide

1. Directives de Sécurité ---------- 23
2. Dépannage ---------- 24
3. Connaître votre Machine à Espresso----------25
4. Directives de Brassage et Modèles de Capsules Adaptés ---------- 26
5. Caractéristiques de la Machine ---------- 29
6. Entretien de Votre Machine ---------- 32
7. Garantie Limitée et Garantie Légale ---------- 32

1. Directives de Sécurité

AVERTISSEMENT: Lorsque des signes similaires sont observés, référez-vous aux précautions de sécurité pour éviter les blessures et les dommages possibles !
REMARQUE: Veuillez lire les conseils suivants pour une utilisation correcte et sûre de la machine à café. Éviter les coupures électriques mortelles et les incendies
• Lisez toutes les instructions.
• Les appareils électriques doivent être correctement connectés à une alimentation électrique mise à la terre, en veillant à ce que l'alimentation convienne à la machine.
• Ne plongez pas la machine, le cordon d'alimentation et la prise dans l'eau ou d'autres liquides.
• Ne tirez pas, ne suspendez pas et ne placez pas le cordon d'alimentation sur des surfaces chaudes ou humides.
• Pour éviter tout danger, ne placez pas d'appareils chauds sur la machine ou à côté de celle-ci. L'appareil doit être placé sur une table stable.
• Assurez-vous que la machine est éteinte avant de la brancher sur la prise murale.
• Aucun câble de démarrage ou rallonge non approuvée ne doit être utilisé pour l'alimentation électrique. Lors de la première utilisation de la machine, il peut y avoir une légère odeur causée par le matériau isolant et le chauffage, qui disparaîtra après quelques minutes.
• Gardez le cordon d'alimentation éloigné des parties chaudes de la machine.
• Ne débranchez pas le cordon d'alimentation directement lors de la déconnexion de l'alimentation.
• Débranchez l'alimentation après avoir utilisé la machine.
• Ne démontez pas la machine.
• N'utilisez jamais la machine pieds nus et les mains mouillées !
• Veuillez débrancher l'alimentation avant de nettoyer la machine, et débranchez le cordon d'alimentation si la machine ne sera pas utilisée pendant une longue période.

2. Dépannage

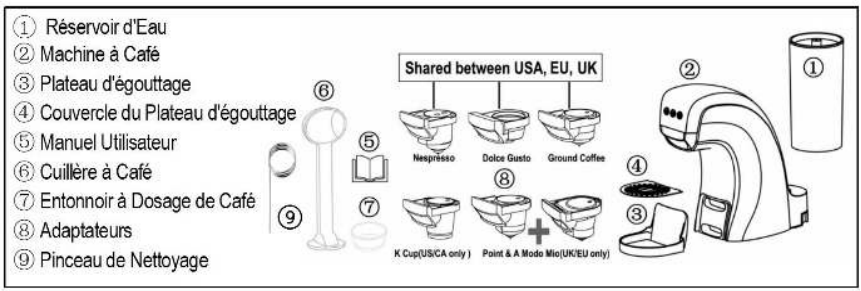
Problème	Cause	Solution
Fuite au niveau des joints de l'adaptateur	Capsules cassées ou incompatibles	Utilisez des capsules de marque compatibles.
	Le brassage a été interrompu manuellement avant la fin	Ne pas interrompre le brassage avant la fin.
	Anneau d'étanchéité du couvercle de l'adaptateur manquant	Contactez le service client.
	Filtre de l'adaptateur obstrué ou endommagé	Nettoyez l'adaptateur avant chaque utilisation.
	Café moulu trop fin ou en quantité excessive	Utilisez 7–9 g de café moulu moyen-fin.
Fuite (au bas de la machine)	Réservoir d'eau mal installé	Replacez correctement le réservoir d'eau.
	Joints du réservoir d'eau détériorés	Contactez le service client pour remplacer le joint.
Bruit et vibrations	Bruit de démarrage de la pompe à 20 bars	Ceci est normal pour une machine à expresso.
	Réservoir d'eau vide	Remplissez le réservoir d'eau.
Trois voyants clignotent	Voyant rouge clignotant rapidement	Alarme de défaut NTC → Débranchez puis rebranchez l'appareil.
	Voyant vert clignotant lentement	Rappel de détartrage → Détartrez régulièrement.
Café pas assez chaud	Préchauffage insuffisant de la machine	Insérez d'abord un adaptateur vide pour évacuer l'eau résiduelle et rincez les tasses avant le brassage.
	Accumulation de calcaire affectant les performances	Un détartrage régulier est nécessaire.
	Haute altitude ou température ambiante basse	Préchauffez complètement la machine et augmentez la température.
Machine ne fonctionne pas ou pas d'alimentation en eau	Alimentation non connectée ou mal branchée	Vérifiez la connexion électrique et reconnectez.
	Adaptateur non inséré ou mal positionné	Assurez-vous que l'adaptateur est correctement inséré.
	Obstruction par des corps étrangers ou du calcaire	Utilisez une aiguille de nettoyage pour déboucher la sortie d'eau.
	Réservoir d'eau vide ou niveau d'eau insuffisant	Vérifiez que le réservoir d'eau est plein.
Pas de crema	Café moulu trop grossier ou quantité insuffisante	Utilisez 7–9 g de café moulu moyen-fin.
	Vérifier si le café moulu est périmé	Choisissez un espresso fraîchement torréfié, de torréfaction moyenne à foncée.
capsule n'a pas percé	Aiguille de perçage de l'adaptateur endommagée	Remplacez l'adaptateur.
	Capsules Nespresso en plastique ou non compatibles	Utilisez des capsules Nespresso en aluminium.

3. Connaître votre Machine à Espresso

3.1 Informations sur les Spécifications du Produit

Modèle de Produit	SV835L	Tension Applicable	110-120V/60Hz (US)； 220-240V/50-60Hz （UK/EU）
Type de Machine	Machine à Espresso	Puissance Nominale	1400W(EU); 1400W(US/CA)
Pression Maximale	20 Bar	Taille du Produit	285mm(L)* 132mm(W)*270mm(H)
Poids Net	2.3 kgs	Taille du Paquet	332mm(L)* 172mm(W)*327mm(H)
Capacité du Réservoir	820 ml	Longueur du Cordon d'Alimentation	800 mm

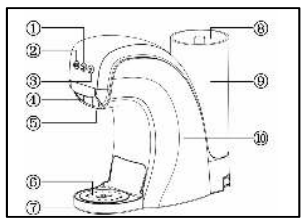
3.2 Liste d'Emballage



Aucun des composants ou accessoires n'est compatible avec le lave-vaisselle.

3.3 Contrôle de la Machine et Composants

①Tasse Moyenne	⑥Tampon amortisseur
②Petite Tasse	⑦Plateau d'égouttage amovible
③Grande Tasse	⑧Couvercle du Réservoir d'Eau
④Adaptateur de Pod	⑨Réservoir d'Eau Amovible
⑤Sortie de Café	⑩Couvercle Latéral

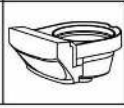


● Préchauffage :
Appuyez sur n'importe quel bouton de préparation. Tous les voyants clignotent pendant le préchauffage (environ 35 s), puis passent au vert fixe lorsque la machine est prête.
● Temps de préparation prédéfinis :

UK – Petit 20 s | Moyen 40 s | Grand 60 s; EU - Petit 18 s | Moyen 40 s | Grand 58 s
USA/CA – Petit 23 s | Moyen 48 s | Grand 80 s
Pour un volume plus important, voir « Volume de Tasse Personnalisé » dans la section 5.1.
REMARQUE :
Pendant le processus de préparation, de légères variations de pression et de température peuvent entraîner des différences d'extraction de 5 à 8 %, même avec le même type de capsule.
Différents types de capsules peuvent donner des volumes variés en raison de différences dans la quantité de café et la structure du filtre.

3.4 Adaptateur de capsules

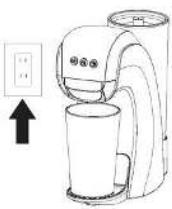
Cette machine est compatible avec **Nespresso Original, Dolce Gusto, K Cup** et café moulu (USA/CA). La version européenne est compatible avec **Nespresso Original, Dolce Gusto, FAP/A Modo Mio** et café moulu. Les combinaisons d'adaptateurs varient selon les régions de l'UE/UK.

Pays soutenus	Café moulu	Dolce Gusto	Espresso Point	Nespresso	A Modo Mio
UK / EU					
US / CA	Café moulu	Dolce Gusto	Nespresso	K Cup	
					

4. Directives de Brassage et Modèles de Capsules Adaptés

4.1 Nettoyage de la Machine Avant la Première Utilisation

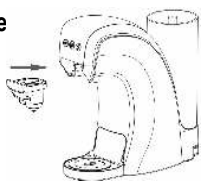
Brancher & Placer
Retirez le ruban adhésif de la machine.
Branchez l'appareil sur une prise.
Placez une grande tasse (≥300 ml) sur le plateau d'égouttage.



Rincer & Remplir
Retirez le couvercle et soulevez le réservoir d'eau directement vers le haut.
Rincez-le à l'eau claire et remplissez jusqu'à la ligne de remplissage MAX.
Réinstallez le réservoir en vous assurant qu'il est bien en place.



Insérer & Alimente
Insérez l'adaptateur Nespresso (sans capsule).
Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer.



Cycle de Nettoyage
Appuyez sur « Brasser » après 35 secondes de préchauffage → Cycle de rinçage → Terminé !
Versez l'eau chaude dans l'évier.
Ne retirez pas le réservoir ou l'adaptateur pendant le brassage.
Configuration terminée — prêt à brasser !



4.2 Marques et Modèles de Capsules Compatibles

La compatibilité avec d'autres marques de capsules de taille similaire n'est pas garantie. Utilisez les marques recommandées pour de meilleurs résultats.

Adaptateurs	Marque de Capsules Compatibles			
K Cup (USA/UK)	Keurig	Starbucks	Happy Belly	Peet's
Nespresso	Nespresso Original	L'OR Espresso	Lavazza Nespresso	Peet's
Dolce Gusto	Nescafe	Starbucks	Kimbo	Costa
A Modo Mio (EU)	Lavazza	Borbone	Toraldo	Lollo
FAP/Point(EU)	Borbone	Lavazza	Toraldo	Gimoka
Café moulu	Dosage : 7-9 g UNIQUEMENT; Mouture : Moyenne-Fine (400-600 m)			

Marque de Capsules Non Compatibles				
Nespresso Vertuo	Lavazza Blue/Firma	L'OR XXL Espresso	Iperespresso	Senseo/38 mm ESE
Lavazza Point/FAP	Caffitaly/Cafissimo/K fee	Cameron's*K Cup	Nespresso Professional Capsules	
Non compatible avec les coques en plastique ou les capsules Nespresso de taille inappropriée. Ne convient pas non plus aux capsules réutilisables telles que les capsules K-Carafe, K-Mug, Vue, Rivo ou similaires.				

4.3 Guide de Préparation du Café

Avant de Brasser, Insérez un adaptateur vide et appuyez sur le bouton de brassage pour rincer et préchauffer. Ensuite, préparez à nouveau le café pour un meilleur goût.

Guide de Brassage pour **Nespresso/K Cup/A Modo Mio/Dolce Gusto/Point** Pod



Préparer l'adaptateur

Ouvrez le couvercle de l'adaptateur Nespresso/K Cup/A Modo Mio, insérez la capsule correspondante et appuyez dessus pour vous assurer que l'aiguille à l'intérieur la perce.

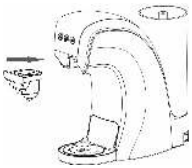
Remarque : Placez les capsules Dolce Gusto/Point directement dans leurs adaptateurs respectifs. L'adaptateur Point doit être couvert avec le couvercle supérieur.



Fermer l'adaptateur

Fermez le couvercle de l'adaptateur Nespresso/K Cup/A Modo Mio et appuyez fermement pour garantir un ajustement parfait.

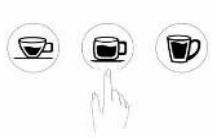
Avertissement : Tous les trois adaptateurs contiennent des aiguilles tranchantes. Ne les touchez pas pour éviter les blessures.



Insérer l'adaptateur

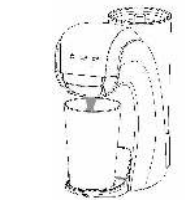
Insérez l'adaptateur Nespresso, K Cup ou A Modo Mio avec la capsule dans le compartiment d'infusion, jusqu'à ce qu'il soit complètement en place.

Remarque : Assurez-vous que l'adaptateur est bien inséré dans le compartiment d'infusion. Dans le cas contraire, la machine peut se bloquer ou s'obstruer.



Sélectionner la taille de tasse

Choisissez la taille de tasse souhaitée et appuyez sur le bouton. La machine effectuera une pré-infusion de 3 secondes avant de commencer à brasser.



Après le brassage

Après le brassage, attendez quelques secondes que le goutte-à-goutte s'arrête avant de retirer votre tasse.

Remarque : Ne faites pas de pause pendant le brassage, car cela peut provoquer des fuites.

Guide de Préparation pour Simple Dose (7-9 g de Café Moulu)



1. Trouvez l'adaptateur pour café moulu nettoyé et utilisez une cuillère à café pour ajouter 7-9 g de café moulu dans le compartiment de l'adaptateur.

Avertissement: N'utilisez pas de café moulu trop fin ou en trop grande quantité, car cela peut provoquer des fuites. Utilisez plutôt une mouture moyenne-fine.

2. Utilisez le côté plat de la cuillère pour tasser le café uniformément et nettoyer les débordements. Ne dépassez pas la ligne MAX.

Remarque : Ne tassez pas trop fermement, car une pression excessive peut causer des fuites.



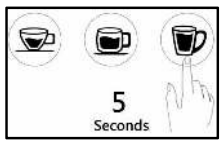
3. Rabattez le couvercle de l'adaptateur et appuyez fermement jusqu'à ce qu'il soit bien à plat et complètement fermé. Insérez ensuite l'adaptateur dans la chambre de brassage, en vous assurant qu'il est bien en place.



4. Sélectionnez la taille de tasse souhaitée et appuyez sur le bouton pour commencer le brassage. Après le brassage, attendez quelques secondes que les gouttes s'arrêtent avant de retirer votre tasse.
Avertissement: Ne faites pas de pause pendant le brassage, car cela peut provoquer des fuites.

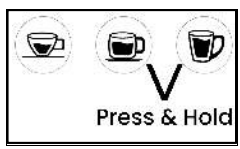
CONSEILS WAEM: Points Clés pour Préparer un Espresso
• Utilisez 7 à 9 g de café moulu frais de mouture moyenne-fine (similaire au sel fin).
• Trop fin peut obstruer le filtre ; trop gros entraîne un flux et un goût faibles.
• Ajustez légèrement la mouture à une taille plus grossière si le café est trop fin ou humide.
• Tassez doucement et nivelez le café pour éviter une extraction inégale.
• Nettoyez le filtre de l'adaptateur après chaque infusion.
• Faites passer un adaptateur vide une fois pour le préchauffer, puis préparez pour obtenir le meilleur goût.
• Pour les K Cup, A Modo Mio ou Nespresso, appuyez fermement sur la capsule pour garantir une perforation complète.

5. Caractéristiques de la machine
5.1 Volume de tasse personnalisé
Préparation : Placez une tasse (plus de 500 ml) sous le robinet. Insérez un adaptateur – de préférence avec une capsule pour un réglage précis du volume.



Régler le volume : Appuyez et maintenez le bouton de la tasse souhaitée (par exemple, **Grande tasse**) pendant 5 secondes jusqu'à ce qu'il clignote rapidement. La machine commence à préparer.
Sauvegarder le volume personnalisé :
Lorsque le café atteint la quantité désirée, appuyez brièvement sur le même bouton pour arrêter le processus. Le volume est enregistré automatiquement, même après l'arrêt.
Prochaine utilisation : Appuyez sur le même bouton pour préparer votre volume personnalisé enregistré.
Plage d'ajustement : La plage d'ajustement du temps de préparation est de 10 à 180 secondes.

5.2 Température de préparation personnalisée
La machine offre 3 niveaux de température de préparation : Bas, Moyen et Élevé (≈2 °C de différence). Le réglage est enregistré automatiquement, même après l'arrêt.



• **Mode de réglage :** Lorsque tous les voyants verts sont allumés, appuyez et maintenez les boutons «**Tasse moyenne** »+«**Grande tasse** » jusqu'à ce que les voyants clignotent trois fois,puis s'éteignentLa machine est maintenant en mode de réglage de la température.

• **Température basse :** Appuyez sur « **Petite tasse** » dans les 5 secondes – le voyant clignote une fois et s'éteint. Idéal pour les cafés légers ou les boissons instantanées (par exemple, capsules de lait ou de chocolat).

• **Température moyenne :** Appuyez sur « **Tasse moyenne** » dans les 5 secondes – le voyant clignote une fois et s'éteint. Meilleur pour la plupart des capsules ou du café moulu.

• **Température élevée** : Appuyez sur « **Grande tasse** » dans les 5 secondes – le voyant clignote une fois et s'éteint. Recommandé pour les environnements froids ou les grandes altitudes.

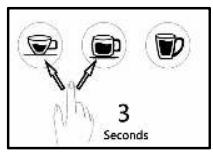
REMARQUE :

• Si vous oubliez votre température de préparation et votre volume de tasse, suivez les étapes ci-dessus pour les réinitialiser ou consultez le chapitre 5.3 « Restaurer les paramètres d'usine » pour revenir aux paramètres par défaut.

• La température du café fluctue naturellement pendant l'utilisation. Les deuxième et troisième tasses offrent la température la plus stable, tandis que le fait de préparer plus de cinq tasses consécutives peut entraîner une légère augmentation de la chaleur – un comportement normal pour les machines à café domestiques.

5.3 Restaurer les paramètres d'usine

• Appuyez et maintenez les boutons « **Petite tasse** » et « **Tasse moyenne** » jusqu'à ce que les deuxvoyants verts clignotent ensemble.



• Relâchez les boutons – les voyants clignotent trois fois, indiquant que les paramètres d'usine ont été restaurés avec succès.

5.4 Mode d'économie d'énergie

• Si la machine n'est pas utilisée pendant 9 minutes, elle s'éteint automatiquement et tous les voyants s'éteignent.

• Appuyez sur n'importe quel bouton pour réveiller la machine.

5.5 Détartrage

• **D**étartrage Régulier — Rappel de Détartrage

(Ce rappel n'affecte pas l'infusion normale de café)

Indication de Rappel

Les trois lumières vertes clignotent simultanément (intervalle de 1 seconde).

Déclenchement du Rappel : Après 200 extractions.

Pour Effacer le Rappel : Exécutez le programme de détartrage.

Matériaux Nécessaires

Eau : 800 ml.

Agent de Détartrage : Acide citrique : 80 ml (ou g), ratio 1:10.

OU Détartrant pour machine à café : diluer selon les instructions du paquet.

Tasse : Capacité d'au moins 300 ml.

Adaptateur : Adaptateur Nespresso vide recommandé (adaptateur Dolce Gusto en option).

Conteneur de Déchets : Capacité d'au moins 800 ml pour les eaux usées.

Préparation

• Mélangez 80 ml d'acide citrique avec 800 ml d'eau dans le réservoir.
• Insérez l'adaptateur Nespresso vide (sans capsule).
• Placez une tasse vide de 300 ml sur le support.

Activation du Programme de Détartrage

• Appuyez sur n'importe quel bouton pour allumer la machine (lumière verte allumée).
• Appuyez ensemble et relâchez aussitôt les boutons **Moyenne et Grande Tasse** (**sans maintenir**).
• La lumière de la Petite Tasse reste allumée ; les lumières des Tasses Moyenne et Grande s'éteignent.
• Cela indique que le programme de détartrage a commencé.

Processus de Détartrage

Petite Tasse : Extrait 200 ml → pause 10 s → tasse vide.
Tasse Moyenne : Extrait 200 ml → pause 10 s → tasse vide.
Grande Tasse : Extrait 200 ml → programme se termine automatiquement → tasse vide.

Remarque:

• Les trois lumières restent allumées, et le rappel de détartrage s'éteint — détartrage terminé.
• Si un bouton est pressé pendant le programme de détartrage, le processus sera interrompu. Dans ce cas, le détartrage ne sera pas terminé, le compteur ne sera pas réinitialisé et le voyant de rappel de détartrage restera allumé.

• **D**étartrage Manuel

(Applicable aux produits avec SN M0201B2504D ou ultérieur)

En plus du programme de détartrage automatique, Warriors1 dispose d'un mode de détartrage manuel conçu pour éliminer les obstructions potentielles causées par une mauvaise qualité de l'eau.

Préparation

Référez-vous aux matériaux, outils et étapes de préparation décrits dans la section 5.5 Détartrage Régulier.

Démarrer le Détartrage Manuel

Appuyez et maintenez le bouton de la **Grande Tasse**, puis **branchez le cordon d'alimentation**. Après **5 secondes**, la machine entrera automatiquement en mode de détartrage manuel.

Processus de Détartrage

Le processus de détartrage manuel suit la même séquence que le programme de détartrage régulier.

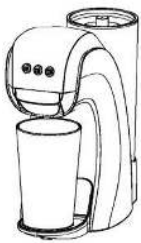
Remarque: Une fois le détartrage manuel terminé, le compteur de cycles de préparation sera réinitialisé à zéro. La machine demandera à nouveau un détartrage après 200 cycles de préparation.

• **N**ettoyage Après le Détartrage

Référez-vous au chapitre 4.1 — Nettoyage de la Machine Avant la Première Utilisation pour les instructions de nettoyage. Si vous remarquez un goût résiduel, un cycle de rinçage supplémentaire à l'eau claire peut être nécessaire.

6. Entretien de votre machine

Un nettoyage et un entretien réguliers garantissent le bon fonctionnement de votre machine. Toujours éteindre et débrancher la machine avant le nettoyage.



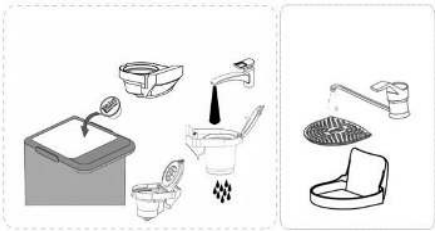
Extérieur de la machine

Nettoyez l'extérieur de temps en temps avec un chiffon humide, savonneux, non pelucheux et non abrasif.
Ne jamais immerger la machine dans l'eau ou tout autre liquide



Réservoir d'eau

Nettoyez régulièrement le réservoir en essuyant l'intérieur et le dessous du couvercle avec un chiffon humide et non abrasif.
Ne séchez pas l'intérieur avec un chiffon pour éviter les peluches – laissez sécher complètement à l'air libre. **Lavage à la main uniquement.**



Rinçage et nettoyage

Rincez l'adaptateur, le filtre et le bac d'égouttage à l'eau courante – lavage à la main uniquement.
Utilisez l'aiguille de nettoyage pour dégager l'orifice dans la chambre d'infusion. Manipulez avec précaution.

7. Garantie Limitée & Garantie Légale

Durée de la garantie légale

USA & Canada : 1 an pour les produits CAPXSNOB.
UE & Royaume-Uni : 2 ans pour les produits CAPXSNOB.

Garantie Privilège VIP

Enregistrez votre produit pour bénéficier de la Garantie Privilège VIP CAPXSNOB et du programme de remplacement.
Plus d'informations : capxsnob.com/pages/warranty
Couverture : Valable uniquement pour un usage domestique ou privé.

NE COUVRE PAS :

· Dommages dus à une tension ou fréquence incorrecte.
· Utilisation d'eau ou de consommables non adaptés.
· Dommages mécaniques ou surcharge.
· Infiltration d'eau, de poussière ou d'insectes.
· Accumulation de calcaire (détartrage selon le manuel requis).
· Foudre ou surtension électrique.
· Dommages aux pièces en verre ou en porcelaine.
· Accidents (incendie, inondation, etc.).
· Usage commercial ou professionnel.
· Produits manipulés ou mal entretenus.

Droits légaux

Cette garantie n'affecte pas les droits légaux du consommateur.
Les droits peuvent varier selon les pays.

Service sous garantie

Avant tout retour, contactez le service client CAPXSNOB avec la preuve d'achat et le code SN.

Contact :



USA+CA : +1-978-905-6328； UE+UK : +39-0385-042023 (Lun–Ven, 9h–18h EST)



Global: support@capxsnob.com; EU+UK： supporteu@capxsnob.com

（Versión Española 2.3）

Vista Rápida

1. Directrices de Seguridad ---------- 34

2. Solución de Problemas ---------- 35

3. Conoce tu Máquina de Café Espresso ---------- 36

4. Directrices de Preparación y Modelos de Cápsulas Adaptadas ---------- 37

5. Características de la Máquina ---------- 40

6. Cuidado de tu Máquina ---------- 42

7. Garantía Limitada y Garantía Legal ---------- 43

1. Directrices de Seguridad

ADVERTENCIA: Cuando se observen signos similares, consulte las precauciones de seguridad para evitar posibles lesiones y daños.

NOTA: Por favor, lea los siguientes consejos para el uso correcto y seguro de la máquina de café.

Evitando cortes eléctricos mortales e incendios

• Lea todas las instrucciones.

• Los electrodomésticos deben estar conectados de forma segura a una fuente de alimentación a tierra, asegurándose de que la fuente de alimentación sea adecuada para la máquina.

• No sumerja la máquina, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.

• No tire, cuelgue ni coloque el cable de alimentación sobre superficies calientes o húmedas.

• Para evitar peligros, no coloque aparatos calientes sobre la máquina o junto a ella; el aparato debe colocarse en una mesa estable.

• Asegúrese de que la máquina esté apagada antes de enchufarla en la toma de corriente.

• No se deben utilizar cables de puente ni extensiones no aprobadas para la alimentación eléctrica. • Al usar la máquina por primera vez, puede haber un ligero olor que es causado por el material aislante y el calentador, y desaparecerá después de unos minutos.

• Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes calientes de la máquina.

• No desenchufe el cable de alimentación directamente al desconectar la alimentación.

• Desconecte la fuente de alimentación después de usar la máquina.

No desmonte la máquina.

• ¡Nunca use la máquina descalzo y con las manos mojadas!

• Por favor, desenchufe la alimentación antes de limpiar la máquina, y desenchufe el cable de alimentación si la máquina no se va a usar durante un largo periodo.

2. Solución de Problemas

Problema	Causa	Solución
Fuga en las juntas del adaptador	Cápsulas rotas o incompatibles	Utilice cápsulas de marca compatibles.
	La preparación se interrumpió manualmente antes de finalizar	No detenga la preparación antes de que termine
	Falta el anillo de sellado de la tapa del adaptador	Contacte con el servicio de atención al cliente
	Filtro del adaptador obstruido o dañado	Limpie el adaptador antes de cada uso.
	Café molido demasiado fino o en exceso	Use 7–9 g de café molido medio-fino.
Fuga (en la parte inferior de la máquina)	Depósito de agua mal instalado	Coloque correctamente el depósito de agua.
	Juntas del depósito de agua deterioradas	Contacte con el servicio técnico para sustituir la junta.
Ruido y vibración	Sonido del arranque de la bomba de 20 bares	Esto es normal en una cafetera espresso.
	Depósito de agua vacío	Rellene el depósito de agua.
Tres luces parpadeando	Luz roja parpadeando rápidamente	Alarma de fallo NTC → Desenchufe y vuelva a enchufar.
	Luz verde parpadeando lentamente	Recordatorio de descalcificación → Desincruste regularmente.
Café no calientet	Calentamiento insuficiente de la máquina	Inserte primero un adaptador vacío para drenar el agua residual y enjuague las tazas antes de preparar.
	Acumulación de cal afectando el rendimiento	Se requiere descalcificación regular.
	Gran altitud o baja temperatura ambiente	Precaliente completamente la máquina y aumente la temperatura.
La máquina no funciona o no hay suministro de agua	Alimentación no conectada o conexión deficiente	Compruebe y reconecte la alimentación eléctrica.
	Adaptador no insertado o mal colocado	Asegúrese de que el adaptador esté bien insertado.
	Obstrucción por objetos extraños o cal	Use una aguja de limpieza para destapar la salida de agua.
	Depósito de agua vacío o con poca agua	Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno.
Sin CREMA	Café molido demasiado grueso o insuficiente	Use 7–9 g de café molido medio-fino.
	Verificar si el café molido está caducado	Use café espresso recién tostado de tueste medio u oscuro.
La cápsula no perforó	Aguja perforadora del adaptador dañada	Sustituya el adaptador.
	Cápsulas Nespresso de plástico o no compatibles	Utilice cápsulas Nespresso de aluminio.

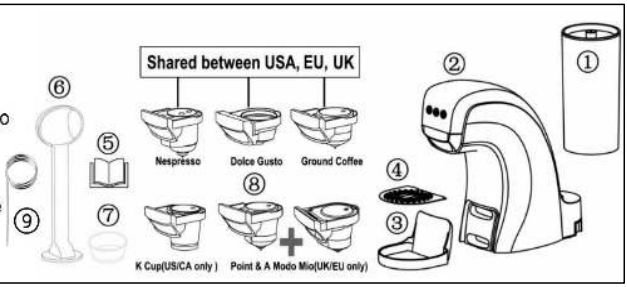
3. Conoce tu Máquina de Café Espresso

3.1 Información de Especificaciones del Producto

Modelo del Producto	SV835L	Voltaje Aplicable	110-120V/60Hz (US)； 220-240V/50-60Hz （UK/EU）
Tipo de Máquina	Máquina de Espresso	Potencia Nominal	1400W(EU); 1400W(US/CA)
Presión Máxima	20 Bar	Tamaño del Producto	285mm(L)* 132mm(W)*270mm(H)
Peso Neto	2.3 kgs	Tamaño del Paquete	332mm(L)* 172mm(W)*327mm(H)
Capacidad del Tanque	820 ml	Longitud del Cable de Alimentación	800 mm

3.2 Lista de Empaque

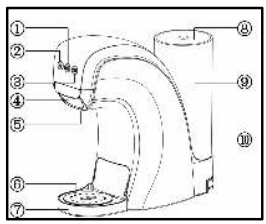
① Depósito de Agua
② Máquina de Café
③ Bandeja de Goteo
④ Tapa de la Bandeja de Goteo
⑤ Manual del Usuario
⑥ Cucharada de Café
⑦ Embudo dosificador de Café
⑧ Adaptadores
⑨ Pin de Limpieza



Ninguno de los componentes o accesorios es apto para lavavajillas.

3.3 Control de la Máquina y Componentes

①Taza Mediana	⑥Almohadilla amortiguadora
②Taza Pequeña	⑦Bandeja de Goteo Extraíble
③Taza Grande	⑧Tapa del Depósito de Agua
④Adaptador de Cápsulas	⑨Depósito de Agua Extraíble
⑤Salida de Café	⑩Cubierta Lateral



● Precalentamiento:
Presione cualquier botón de preparación. Todas las luces parpadean durante el precalentamiento (aproximadamente 35 s), luego se encienden en verde fijo cuando está listo.
● Tiempos de preparación preestablecidos:
UK– Pequeño 20s | Mediano 40s | Grande 60s; EU:Pequeño 18s | Mediano 40s | Grande 58s
USA/CA – Pequeño 23 s | Mediano 48 s | Grande 80 s
Para un volumen mayor, consulte "Volumen de Taza Personalizado" en la sección 5.1.

NOTA:
Durante la preparación, ligeras variaciones de presión y temperatura pueden causar que cada extracción varíe entre un 5 y un 8 %, incluso con el mismo tipo de cápsula.
Diferentes tipos de cápsulas pueden producir volúmenes diversos debido a diferencias en la cantidad de café y la estructura del filtro.

3.4 Adaptador de cápsulas

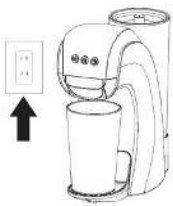
Esta máquina es compatible con Nespresso Original, Dolce Gusto, K-Cup y café molido (EE. UU./CA). La versión europea es compatible con Nespresso Original, Dolce Gusto, FAP/A Modo Mio y café molido. Las combinaciones de adaptadores varían según las regiones de la UE/UK.

Países admitidos	Café molido	Dolce Gusto	Espresso Point	Nespresso	A Modo Mio
UK / EU					
	Café molido	Dolce Gusto	Nespresso	K Cup	
US / CA					

4. Directrices de Preparación y Modelos de Cápsulas Adaptadas

4.1 Limpieza de la Máquina Antes del Primer Uso

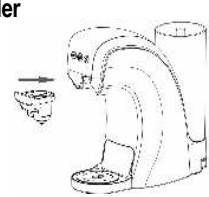
Conectar y Colocar
Retire la cinta de embalaje de la máquina.
Conéctela a una toma de corriente.
Coloque una taza grande (≥300 ml) en la bandeja de goteo.



Enjuagar y Llenar
Retire la tapa y levante el tanque de agua verticalmente.
Enjuáguelo con agua fresca y llénelo hasta la línea de llenado MAX.
Vuelva a instalar el tanque, asegurándose de que esté correctamente colocado.



Insertar y Encender
Inserte el adaptador Nespresso (sin cápsula).
Encienda el botón de encendido para comenzar.



Ciclo de Limpieza
Presione "Preparar" después de 35 segundos de precalentamiento → Ciclo de enjuague → ¡Listo!
Vierta el agua caliente en el fregadero.
No retire el tanque o el adaptador durante la preparación.
Configuración completa —¡listo para preparar!



4.2 Marcas y Modelos de Cápsulas Compatibles

No se garantiza la compatibilidad con otras marcas de cápsulas de tamaño similar. Utilice las

marcas recomendadas para obtener los mejores resultados.

Adaptadores	Marca de Cápsulas Compatibles			
K Cup (USA/ UK)	Keurig	Starbucks	Happy Belly	Peet's
Nespresso	Nespresso Original	L'OR Espresso	Lavazza Nespresso	Peet's
Dolce Gusto	Nescafe	Starbucks	Kimbo	Costa
A Modo Mio (EU)	Lavazza	Borbone	Toraldo	Lollo
FAP/Point(EU)	Borbone	Lavazza	Toraldo	Gimoka
Café molido	Dosificación: SOLO 7-9 g; Molienda: Medio-Fino (400-600 µm)			

Marca de Cápsulas No Compatibles				
Nespresso Vertuo	Lavazza Blue/Firma	L'OR XXL Espresso	Iperespresso	Senseo/38 mm ESE
Lavazza Point/FAP	Caffitaly/Cafissimo/K fee	Cameron's*K Cup	Nespresso Professional Capsules	
No compatible con carcasas de plástico o cápsulas Nespresso de tamaño incorrecto. Tampoco es adecuado para cápsulas reutilizables como cápsulas K-Carafe, K-Mug, Vue, Rivo o similares.				

4.3 Guía de Preparación de Café

Antes de Preparar,inserte un adaptador vacío y presione el botón de preparación para enjuagar y precalentar. Luego, prepare café nuevamente para un mejor sabor.

Guía de Preparación para Nespresso/K Cup/A Modo Mio/Dolce Gusto/Point Pod



Preparar el adaptador

Abra la tapa del adaptador Nespresso/K Cup/A Modo Mio, inserte la cápsula correspondiente y presiónela hacia abajo para asegurarse de que la aguja la perfore.

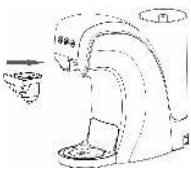
Nota: Coloque las cápsulas Dolce Gusto/Point directamente en sus adaptadores respectivos. El adaptador Point debe estar cubierto con la tapa superior.



Cerrar el adaptador

Cierre la tapa del adaptador Nespresso/K Cup/A Modo Mio y presione firmemente para asegurar un ajuste perfecto.

Precaución: Los tres adaptadores contienen agujas afiladas. No las toque para evitar lesiones.



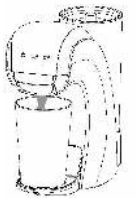
Insertar el adaptador

Inserte el adaptador Nespresso, K Cup o A Modo Mio con la cápsula en el compartimento de preparación, hasta que esté completamente colocado.

Nota: Asegúrese de que el adaptador esté completamente insertado en el compartimento de preparación; de lo contrario, la máquina puede atascarse o bloquearse.



Seleccionar el tamaño de la taza
Seleccione el tamaño de taza deseado y presione el botón. La máquina realizará una pre-infusión durante 3 segundos antes de comenzar a preparar.



Después de preparar
Después de preparar, espere unos segundos a que el goteo se detenga antes de retirar su taza.
Nota: No pause durante la preparación, ya que esto puede causar fugas.

Guía de Preparación de Café Molido



Encuentre el adaptador de café molido limpio y use una cuchara para agregar 7-9 g de café molido en el compartimento del adaptador.
Nota: No use café molido que sea demasiado fino o en exceso, ya que puede causar fugas. Use una molienda media-fina en su lugar.



Use el extremo plano de la cuchara para prensar el café de manera uniforme y limpiar cualquier derrame. No exceda la línea MAX.
Nota: No presione demasiado, ya que una presión excesiva puede causar fugas.



Baje la tapa del adaptador y presione firmemente hasta que quede plana y completamente cerrada. Luego, inserte el adaptador en la cámara de extracción, asegurándose de que esté completamente asentado.



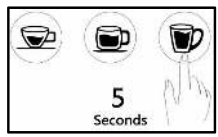
Seleccione el tamaño de taza deseado y presione el botón para comenzar a preparar. Después de preparar, espere unos segundos a que la gota se detenga antes de retirar su taza.
Nota: No pause durante la preparación, ya que esto puede causar fugas.

CONSEJOS WAEM: Puntos Clave para Preparar Espresso

- Use de 7 a 9 g de café molido fresco de molienda media-fina (similar a la sal fina).
- Demasiado fino puede obstruir el filtro; demasiado grueso causa un flujo y un sabor débiles.
- Ajuste la molienda ligeramente más gruesa si el café molido es demasiado fino o húmedo.
- Presione suavemente y nivele el café molido para evitar una extracción desigual.
- Limpie el filtro del adaptador después de cada preparación.
- Haga pasar un adaptador vacío una vez para precalentar, luego prepare para obtener el mejor sabor.
- Para K Cup, A Modo Mio o Nespresso, presione firmemente la cápsula para asegurar una perforación completa.

5. Características de la máquina

5.1 Volumen de taza personalizado



Preparación: Coloque una taza (más de 500 ml) debajo del grifo. Inserte un adaptador – preferiblemente con una cápsula para una configuración precisa del volumen.

Configurar el volumen: Presione y mantenga el botón de la taza deseada (por ejemplo, **Taza grande**) durante 5 segundos hasta que parpadee rápidamente. La máquina comenzará a preparar.

Guardar volumen personalizado: Cuando el café alcance la cantidad deseada, presione brevemente el mismo botón para detener la preparación. El volumen se guarda automáticamente, incluso después de apagar.

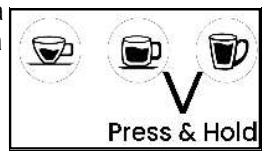
Próxima uso: Presione el mismo botón para preparar su volumen personalizado guardado.

Rango de ajuste: El rango de ajuste del tiempo de preparación es de **10 a 180** segundos.

5.2 Temperatura de preparación personalizada

La máquina ofrece 3 niveles de temperatura de preparación: Baja, Media y Alta (≈2 °C de diferencia). La configuración se guarda automáticamente, incluso después de apagar.

- **Modo de configuración:** Cuando todas las luces verdes están encendidas, mantenga presionados los botones de "**Taza media" + "Taza grande**" hasta que las luces parpadeen tres veces y luego se apaguen La máquina ahora está en modo de configuración de temperatura.



- **Temperatura baja:** Presione "**Taza pequeña**" dentro de los 5 segundos – la luz parpadea una vez y se apaga Ideal para cafés ligeros o bebidas instantáneas (por ejemplo, cápsulas de leche o chocolate).
- **Temperatura media:** Presione "**Taza media**" dentro de los 5 segundos – la luz parpadea una vez y se apaga. Mejor para la mayoría de las cápsulas o café molido.
- **Temperatura alta:** Presione "**Taza grande**" dentro de los 5 segundos – la luz parpadea una vez y se apaga. Recomendado para ambientes fríos o altitudes elevadas.

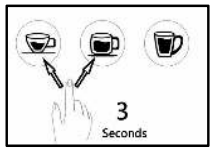
NOTA:

- Si olvida su temperatura de preparación y volumen de taza configurados, siga los pasos anteriores para restablecerlo o consulte el capítulo 5.3 "Restaurar configuración de fábrica" para volver a los valores predeterminados.

• La temperatura del café fluctúa naturalmente durante el funcionamiento. Las segundas y terceras tazas ofrecen la temperatura más estable, mientras que preparar más de cinco tazas consecutivas puede resultar en un ligero aumento de calor, lo cual es normal para las máquinas de café domésticas.

5.3 Restaurar configuración de fábrica

• Mantenga presionados los botones de "**Taza pequeña" y "Taza media**" hasta que ambas luces verdes parpadeen juntas.
• Suelte los botones – las luces parpadean tres veces, indicando que la configuración de fábrica se ha restaurado con éxito.



5.4 Modo de ahorro de energía

• Si no se utiliza durante 9 minutos, la máquina se apaga automáticamente y todas las luces se apagan.
• Presione cualquier botón para activar la máquina.

5.5 Descalcificación

• **D**escalcificación Regular — Recordatorio de Descalcificación

(Este recordatorio no afectará la preparación normal del café)

Indicación de Recordatorio

Las tres luces verdes parpadean simultáneamente (intervalo de 1 segundo).
Desencadenante del Recordatorio: Después de 200 extracciones.
Para Borrar el Recordatorio: Ejecute el programa de descalcificación.

Materiales Requeridos

Agua: 800 ml.
Agente Descalcificador: Ácido cítrico: 80 ml (o g), proporción 1:10.
O Descalcificador para máquina de café: diluir según las instrucciones del paquete.
Taza: Capacidad de al menos 300 ml.
Adaptador: Se recomienda un adaptador Nespresso vacío (adaptador Dolce Gusto opcional).
Contenedor de Desechos: Capacidad de al menos 800 ml para el agua residual.

Preparación

• Mezcle 80 ml de ácido cítrico con 800 ml de agua en el tanque.
• Inserte el adaptador Nespresso vacío (sin cápsula).
• Coloque una taza vacía de 300 ml en el soporte.

Activación del Programa de Descalcificación

• Presione cualquier botón para encender la máquina (luz verde encendida).
• Presione a la vez y suelte los botones de Taza **Mediana/Grande** (**no mantener pulsado**).
• La luz de la Taza Pequeña permanecerá encendida; las luces de las Tazas Mediana y Grande se apagarán
• Esto indica que el programa de descalcificación ha comenzado.

Proceso de Descalcificación

Taza Pequeña: Extrae 200 ml → pausa 10 s → taza vacía.
Taza Mediana: Extrae 200 ml → pausa 10 s → taza vacía.
Taza Grande: Extrae 200 ml → el programa termina automáticamente → taza vacía.

Nota:

• Las tres luces permanecen encendidas y el recordatorio de descalcificación se apaga — descalcificación completada.

• Si se presiona cualquier botón durante el programa de descalcificación, el proceso se interrumpirá. En este caso, la descalcificación no se completará, el contador no se reiniciará y la luz del recordatorio de descalcificación permanecerá encendida.

• **D**escalcificación Manual

(Applicable a productos con SN M0201B2504D o posterior)

Además del programa de descalcificación automática, Warriors1 cuenta con un modo de descalcificación manual diseñado para eliminar posibles obstrucciones causadas por la mala calidad del agua.

Preparación

Consulte los materiales, herramientas y pasos de preparación descritos en la Sección 5.5 Descalcificación Regular.

Iniciar la Descalcificación Manual

Mantenga presionado el botón de la Taza Grande y luego conecte el cable de alimentación. Después de 5 segundos, la máquina entrará automáticamente en modo de descalcificación manual.

Proceso de Descalcificación

El proceso de descalcificación manual sigue la misma secuencia que el programa de descalcificación regular.

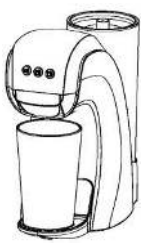
Nota: Una vez completada la descalcificación manual, el contador de ciclos de preparación se restablecerá a cero. La máquina solicitará nuevamente la descalcificación después de 200 ciclos de preparación.

• **L**impieza Posterior a la Descalcificación

Consulte el capítulo 4.1 — Limpieza de la Máquina Antes del Primer Uso para obtener instrucciones de limpieza. Si nota algún sabor residual, puede ser necesario un ciclo de enjuague adicional con agua fresca.

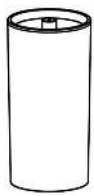
6. Cuidado de su máquina

La limpieza y el mantenimiento regulares mantienen su máquina en buen estado. Apague y desenchufe siempre la máquina antes de limpiarla.



Exterior de la máquina

Limpie el exterior ocasionalmente con un paño húmedo, jabonoso, sin pelusa y no abrasivo. Nunca sumerja la máquina en agua u otros líquidos.



Depósito de agua

Limpie el depósito periódicamente, pasando un paño húmedo y no abrasivo por el interior y la parte inferior de la tapa.

No seque el interior con un paño, ya que puede dejar pelusa. Deje que se seque completamente al aire. Solo lavado a mano.



Enjuague y limpieza

Enjuague el adaptador, el filtro y la bandeja de goteo con agua corriente; solo lavado a mano. Use la aguja de limpieza para despejar el orificio en la cámara de preparación. Maneje con cuidado.

7. Garantía Limitada y Garantía Legal

Periodo de garantía legal

EE.UU. y Canadá: 1 año para productos CAPXSNOB.
UE y Reino Unido: 2 años para productos CAPXSNOB.

Garantía VIP Privilegio

Registre su producto para disfrutar de la Garantía VIP Privilegio CAPXSNOB y acceder al programa de reemplazo.
Más información: capxsnob.com/pages/warranty
Cobertura: Válida solo para uso doméstico o privado.

NO CUBRE:

· Daños por voltaje o frecuencia incorrectos.
· Uso de agua o consumibles inadecuados.
· Daños mecánicos o sobrecarga.
· Ingreso de agua, polvo o insectos.
· Acumulación de cal (realice el descalcificado según el manual).
· Rayos o sobretensión eléctrica.
· Daños en partes de vidrio o porcelana.
· Accidentes (incendio, inundación, etc.).
· Uso comercial o profesional.
· Productos manipulados o mal mantenidos.

Derechos legales

Esta garantía no afecta los derechos legales del consumidor.
Los derechos pueden variar según el país.

Servicio de garantía

Antes de devolver su máquina, contacte con el servicio al cliente de CAPXSNOB y proporcione el comprobante de compra y el código SN.

Contacto:

EE.UU.+CA: +1-978-905-6328； UE+UK: +39-0385-042023 (Lun–Vie, 9:00–18:00 EST)
Global: support@capxsnob.com; EU+UK： supporteu@capxsnob.com

（Versione Italiana 2.3）

Anteprima Veloce

1. Linee Guida di Sicurezza ---------- 44
2. Risoluzione dei Problemi ---------- 45
3. Conosci la tua Macchina da Caffè Espresso ---------- 46
4. Linee Guida per la Preparazione e Modelli di Capsule Adattati ---------- 47
5. Caratteristiche della Macchina ---------- 50
6. Cura della tua Macchina ---------- 53
7. Garanzia Limitata e Garanzia Legale ----------53

1. Linee Guida di Sicurezza

ATTENZIONE: Quando si osservano segni simili, fare riferimento alle precauzioni di sicurezza per evitare possibili infortuni e danni!
NOTA: Si prega di leggere i seguenti consigli per un uso corretto e sicuro della macchina da caffè. Evitare interruzioni elettriche fatali e incendi

- Leggere tutte le istruzioni.
- Gli apparecchi elettrici devono essere collegati in modo sicuro a una rete elettrica messa a terra, assicurandosi che l'alimentazione sia adatta per la macchina.
- Non immergere la macchina, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non tirare, appendere o posizionare il cavo di alimentazione su superfici calde o bagnate.
- Per evitare pericoli, non posizionare apparecchi caldi sulla macchina o accanto ad essa; l'apparecchio deve essere collocato su un tavolo stabile.
- Assicurarsi che la macchina sia spenta prima di collegarla alla presa di corrente.
- Non utilizzare cavi di avviamento o prolunghe non approvate per l'alimentazione elettrica. Durante il primo utilizzo della macchina, potrebbe esserci un leggero odore causato dal materiale isolante e dal riscaldatore, che svanirà dopo alcuni minuti.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle parti calde della macchina.
- Non scollegare il cavo di alimentazione direttamente quando si interrompe l'alimentazione.
- Disconnettere l'alimentazione dopo aver utilizzato la macchina.
- Non smontare la macchina.
- Non utilizzare mai la macchina a piedi nudi e con le mani bagnate!
- Si prega di scollegare l'alimentazione prima di pulire la macchina e di scollegare il cavo di alimentazione se la macchina non verrà utilizzata per un lungo periodo.

2. Risoluzione dei Problemi

Problema	Causa	Soluzione
Perdita dalle giunzioni dell'adattatore	Capsule rotte o non compatibili	Utilizzare capsule di marca compatibili.
	L'erogazione è stata interrotta manualmente prima del completamento	Non interrompere l'erogazione prima del completamento.
	Anello di tenuta del coperchio dell'adattatore mancante	Contattare l'assistenza clienti.
	Filtro dell'adattatore ostruito o danneggiato	Pulire l'adattatore prima di ogni utilizzo.
	Caffè macinato troppo fine o in eccesso	Utilizzare 7–9 g di caffè macinato medio-fine.
Perdita (sotto la macchina)	Serbatoio dell'acqua installato in modo errato	Posizionare correttamente il serbatoio dell'acqua.
	Guarnizioni della valvola del serbatoio usurate	Contattare l'assistenza per sostituire la guarnizione.
Rumore e vibrazioni	Rumore della pompa da 20 bar all'avvio	È normale per una macchina espresso.
	Serbatoio dell'acqua vuoto	Riempire il serbatoio dell'acqua.
Tre spie lampeggianti	Luce rossa che lampeggia rapidamente	Allarme guasto NTC → Scollegare e ricollegare l'alimentazione.
	Luce verde che lampeggia lentamente	Promemoria di decalcificazione → Decalcificare regolarmente.
Caffè non caldo	Riscaldamento insufficiente della macchina	Inserire prima un adattatore vuoto per scaricare l'acqua residua e sciacquare le tazze prima dell'erogazione.
	Accumulo di calcare che compromette le prestazioni	Decalcificazione regolare necessaria.
	Alta quota o bassa temperatura ambiente	Preriscaldare completamente la macchina e aumentare la temperatura.
La macchina non funziona o non eroga acqua	Alimentazione non collegata o collegata male	Controllare e ricollegare l'alimentazione elettrica.
	Adattatore non inserito o non posizionato correttamente	Assicurarsi che l'adattatore sia inserito correttamente.
	Ostruzione da corpi estranei o calcare	Utilizzare un ago di pulizia per sbloccare l'uscita dell'acqua.
	Serbatoio dell'acqua vuoto o con poca acqua	Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno.
Nessuna crema	Caffè macinato troppo grosso o insufficiente	Utilizzare 7–9 g di caffè macinato medio-fine.
	Controllare se il caffè macinato è scaduto	Scegliere un espresso fresco, tostatura media o scura.
capsula non ha perforato	Ago perforante dell'adattatore danneggiato	Sostituire l'adattatore.
	Capsule Nespresso in plastica o non compatibili	Utilizzare capsule Nespresso in alluminio.

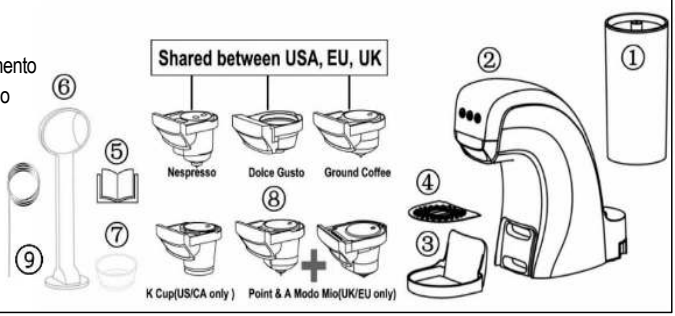
3. Conosci la tua Macchina da Caffè Espresso

3.1 Informazioni sulle Specifiche del Prodotto

Modello del Prodotto	SV835L	Tensione Applicabile	110-120V/60Hz (US)； 220-240V/50-60Hz （UK/EU）
Tipo di Macchina	Macchina da Espresso	Potenza Nominale	1400W(EU); 1400W(US/CA)
Pressione Massima	20 Bar	Dimensioni del Prodotto	285mm(L)* 132mm(W)*270mm(H)
Peso Netto	2.3 kgs	Dimensioni della Confezione	332mm(L)* 172mm(W)*327mm(H)
Capacità del Serbatoio	820 ml	Lunghezza del Cavo di Alimentazione	800 mm

3.2 Elenco dell'Imballaggio

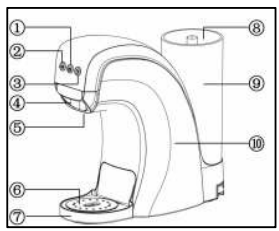
① Serbatoio dell'Acqua
② Macchina da Caffè
③ Vassoio di Gocciolamento
④ Coperchio del Vassoio di Gocciolamento
⑤ Manuale dell'Utente
⑥ Cucchiaio per Caffè
⑦ Imbuto per Dosaggio del Caffè
⑧ Adattatori
⑨ Spillo di Pulizia



Nessuno dei componenti o accessori è lavabile in lavastoviglie!

3.3 Controllo della Macchina e Componenti

①Tazza Media	⑥Pad ammortizzante
②Tazza Piccola	⑦Vassoio di Raccolta Rimovibile
③Tazza Grande	⑧Coperchio del Serbatoio dell'Acqua
④Adattatore per Capsula	⑨Serbatoio dell'Acqua Rimovibile
⑤Uscita per Liquido di Caffè	⑩Coperchio Laterale



• Preriscaldamento:

Premere qualsiasi pulsante di preparazione. Tutte le luci lampeggiano durante il preriscaldamento (circa 35 s), quindi diventano verdi fisse quando la macchina è pronta.

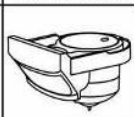
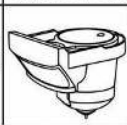
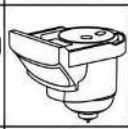
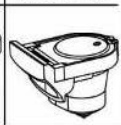
• Tempi di preparazione preimpostati:

UK– Piccolo 20 s | Medio 40 s | Grande 60 s; EU:Piccolo 18 s | Medio 40 s | Grande 58 s

USA/CA – Piccolo 23 s | Medio 48 s | Grande 80 s
Per un volume maggiore, vedere "Volume della Tazza Personalizzato" nella sezione 5.1.
NOTA:
• Durante la preparazione, lievi variazioni di pressione e temperatura possono causare differenze di estrazione dal 5 all'8%, anche con lo stesso tipo di capsula.
• Diversi tipi di capsule possono produrre volumi variabili a causa delle differenze nella quantità di caffè e nella struttura del filtro.

3.4 Adattatore per capsule

Questa macchina è compatibile con **Nespresso Original, Dolce Gusto, K Cup** e caffè macinato (USA/CA). La versione europea è compatibile con **Nespresso Original, Dolce Gusto, FAP/A Modo Mio** e caffè macinato. Le combinazioni degli adattatori variano tra le regioni dell'UE/UK.

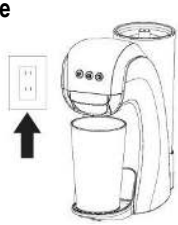
Paesi supportati	Caffè macinato	Dolce Gusto	Espresso Point	Nespresso	A Modo Mio
UK / EU					
US / CA	Caffè macinato	Dolce Gusto	Nespresso	K Cup	
					

4. Linee Guida per la Preparazione e Modelli di Capsule Adattati

4.1 Pulizia della Macchina Prima del Primo Utilizzo

Collegare & Posizionare

Rimuovere il nastro di imballaggio dalla macchina.
Collegare l'apparecchio a una presa.
Posizionare una grande tazza (≥300 ml) sul vassoio di raccolta.



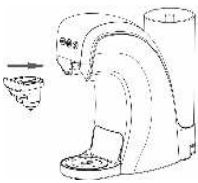
Risciacquare & Riempire

Rimuovere il coperchio e sollevare il serbatoio dell'acqua direttamente verso l'alto.
Risciacquare con acqua fresca e riempire fino alla linea di riempimento MAX.
Reinserire il serbatoio, assicurandosi che sia correttamente posizionato.



Inserire & Accendere

Inserire l'adattatore Nespresso (senza capsula).
Accendere il pulsante di alimentazione per avviare.



Ciclo di Pulizia

Premere "Preparare" dopo 35 s di preriscaldamento → Ciclo di risciacquo → Fatto!
Versare l'acqua calda nel lavandino.
Non rimuovere il serbatoio o l'adattatore durante la preparazione.
Impostazione completata — pronto per preparare!



4.2 Marche e Modelli di Capsule Compatibili

La compatibilità con altre marche di capsule di dimensioni simili non è garantita. Utilizzare le marche raccomandate per i migliori risultati.

Adattatori	Marca di Capsule Compatibili			
K Cup (USA/UK)	Keurig	Starbucks	Happy Belly	Peet's
Nespresso	Nespresso Original	L'OR Espresso	Lavazza Nespresso	Peet's
Dolce Gusto	Nescafe	Starbucks	Kimbo	Costa
A Modo Mio (EU)	Lavazza	Borbone	Toraldo	Lollo
FAP/Point(EU)	Borbone	Lavazza	Toraldo	Gimoka
Caffè macinato	Dosaggio: SOLO 7-9 g Macinatura: Medio-Fine (400-600 μm)			

Marca di Capsule Non Compatibili				
Nespresso Vertuo	Lavazza Blue/Firma	L'OR XXL Espresso	Iperespresso	Senseo/38mm ESE
Lavazza Point/FAP	Caffitaly/Cafissimo/K fee	Cameron's*K Cup	Nespresso Professional Capsules	
Non compatibile con gusci di plastica o capsule Nespresso di dimensioni non corrispondenti. Non adatto nemmeno per capsule riutilizzabili come capsule K-Carafe, K-Mug, Vue, Rivo o simili.				

4.3 Guida alla Preparazione del Caffè

Prima di Preparare, inserire un adattatore vuoto e premere il pulsante di preparazione per risciacquare e preriscaldare. Quindi, preparare nuovamente il caffè per un gusto migliore.

Guida alla Preparazione per Nespresso/K Cup/A Modo Mio/Dolce Gusto/Point Pod



Preparare l'adattatore

Aprire il coperchio dell'adattatore Nespresso/K Cup/A Modo Mio, inserire la capsula corrispondente e premerla verso il basso per assicurarsi che l'ago all'interno la perfori.

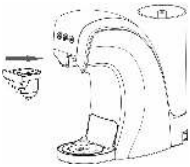
Nota: Inserire le capsule Dolce Gusto/Point direttamente nei rispettivi adattatori. L'adattatore Point deve essere coperto con il coperchio



Chiudere l'adattatore

Chiudere il coperchio dell'adattatore Nespresso/K Cup/A Modo Mio e premere saldamente per garantire una perfetta aderenza.

Attenzione: Tutti e tre gli adattatori contengono aghi affilati. Non toccarli per evitare infortuni.



Inserire l'adattatore

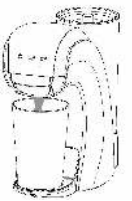
Inserire l'adattatore Nespresso/K Cup/A Modo Mio con la capsula nel compartimento di preparazione fino a quando non è completamente inserito. Il display mostrerà l'immagine della capsula corrispondente e i parametri di preparazione predefiniti.

Importante: Se la luce indicatrice della capsula è spenta, l'adattatore non è installato correttamente e la macchina non funzionerà.



Selezionare la dimensione della tazza

Scegliere la dimensione della tazza desiderata e premere il pulsante. La macchina eseguirà una pre-infusione di 3 secondi prima di iniziare a preparare.



Dopo la preparazione

Dopo la preparazione, attendere alcuni secondi affinché le gocce si fermino prima di rimuovere la tazza.

Nota: Non interrompere durante la preparazione, poiché ciò può causare perdite.

Guida alla Preparazione di Caffè Macinato



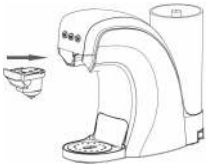
Trova l'adattatore per caffè macinato pulito e usa un cucchiaio per aggiungere 7-9 g di caffè macinato nel compartimento dell'adattatore.

Nota: Non utilizzare caffè macinato troppo fine o in eccesso, poiché ciò può causare perdite. Utilizza invece una macinatura media-fine.



Usa il lato piatto del cucchiaio per pressare il caffè in modo uniforme e pulire eventuali fuoriuscite. Non superare la linea MAX.

Nota: Non pressare troppo forte, poiché una pressione eccessiva può causare perdite.



Abbassa il coperchio dell'adattatore e premi saldamente finché non è completamente chiuso e piatto. Inserisci quindi l'adattatore nella camera di estrazione, assicurandoti che sia completamente inserito.



Seleziona la dimensione della tazza desiderata e premi il pulsante per avviare la preparazione. Dopo la preparazione, attendi alcuni secondi affinché le gocce si fermino prima di rimuovere la tua tazza.

Nota: Non fare pause durante la preparazione, poiché ciò può causare perdite.

CONSIGLI WAEM: Punti Chiave per Preparare un Espresso

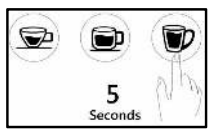
- Utilizzare 7–9 g di caffè macinato fresco a grana media-fine (simile al sale fino).
- Troppo fine può ostruire il filtro; troppo grosso causa un flusso e un gusto deboli.
- Regolare la macinatura leggermente più grossa se il caffè macinato è troppo fine o umido.
- Pressare delicatamente e livellare il caffè per evitare un'estrazione non uniforme.
- Pulire il filtro dell'adattatore dopo ogni preparazione.
- Eseguire una volta un adattatore vuoto per preriscaldarlo, quindi preparare per il miglior sapore.
- Per K Cup, A Modo Mio o Nespresso, premere saldamente sulla capsula per garantireuna per forazione completa.

5. Caratteristiche della macchina

5.1 Volume della tazza personalizzato

Preparazione: Posiziona una tazza (oltre 500 ml) sotto il beccuccio. Inserisci un adattatore – preferibilmente con una capsula per un'impostazione precisa del volume.

Imposta il volume: Tieni premuto il pulsante della tazza desiderata (ad esempio, Tazza grande) per 5 secondi finché non lampeggia rapidamente. La macchina inizia a erogare.



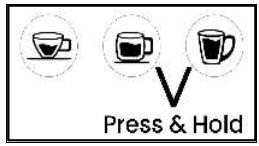
Salva volume personalizzato: Quando il caffè raggiunge la quantità desiderata, premi brevemente lo stesso pulsante per fermare l'erogazione. Il volume viene salvato automaticamente, anche dopo lo spegnimento.

Prossimo utilizzo: Premi lo stesso pulsante per erogare il tuo volume personalizzato salvato.

Intervallo di regolazione: L'intervallo di regolazione del tempo di erogazione va da 10 a 180 secondi.

5.2 Temperatura di infusione personalizzata

La macchina offre 3 livelli di temperatura di infusione: Bassa, Media e Alta (≈2 °C di differenza). L'impostazione viene salvata automaticamente, anche dopo lo spegnimento.



• **Modalità di impostazione:** Quando tutte le spie verdi sono accese, tenere premuti i pulsanti "**Tazza media" + "Tazza grande**" fino a quando le spie lampeggiano tre volte e poi si spengono. La macchina entra nella modalità di impostazione della temperatura.

• **Temperatura bassa:** Premere "**Tazza piccola**" entro 5 secondi – la luce lampeggia una volta e si spegne. Ideale per caffè leggeri o bevande istantanee (ad es. capsule di latte o cioccolato).

• **Temperatura media:** Premere "**Tazza media**" entro 5 secondi – la luce lampeggia una volta e si spegne. Migliore per la maggior parte delle capsule o del caffè macinato.

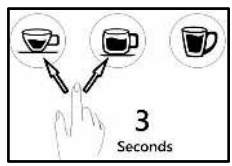
• **Temperatura alta:** Premere "**Tazza grande**" entro 5 secondi – la luce lampeggia una volta e si spegne. Raccomandato per ambienti freddi o altitudini elevate.

NOTA:

• Se dimentica la temperatura di infusione e il volume della tazza impostati, seguire i passaggi sopra per ripristinarli o fare riferimento al capitolo 5.3 "Ripristina impostazioni di fabbrica" per tornare alle impostazioni predefinite.

• La temperatura del caffè fluttua naturalmente durante il funzionamento. Le seconde

5.3 Ripristina impostazioni di fabbrica



• Tenere premuti i pulsanti "**Tazza piccola**" **e "Tazza media**" fino a quando entrambe le luci verdi lampeggiano insieme.

• Rilasciare i pulsanti – le luci lampeggiano tre volte, indicando che le impostazioni di fabbrica sono state ripristinate con successo

5.4 Modalità di risparmio energetico

• Se non utilizzata per 9 minuti, la macchina si spegne automaticamente e tutte le luci si spengono.

• Premi un qualsiasi pulsante per riattivare la macchina.

5.5 Decalcificazione

• **D**ecalcificazione Regolare — Promemoria di Decalcificazione

(Questo promemoria non influirà sulla preparazione normale del caffè)

Indicazione di Promemoria

Tutte e tre le luci verdi lampeggiano simultaneamente (intervallo di 1 secondo).

Attivazione del Promemoria: Dopo 200 estrazioni.

Per Cancellare il Promemoria: Eseguire il programma di decalcificazione.

Materiali Necessari

Acqua: 800 ml.

Agente Decalcificante: Acido citrico: 80 ml (o g), rapporto 1:10.

OPPURE Decalcificante per macchina da caffè: diluire secondo le istruzioni del pacchetto.

Tazza: Capacità di almeno 300 ml.

Adattatore: Si consiglia un adattatore Nespresso vuoto (adattatore Dolce Gusto opzionale).

Contenitore per Rifiuti: Capacità di almeno 800 ml per l'acqua di scarto.

Preparazione

• Mescolare 80 ml di acido citrico con 800 ml di acqua nel serbatoio.
• Inserire l'adattatore Nespresso vuoto (senza capsula).
• Posizionare una tazza vuota da 300 ml sul supporto.

Attivazione del Programma di Decalcificazione

• Premere un qualsiasi pulsante per accendere la macchina (luce verde accesa).
• Premere insieme e rilasciare i tasti Tazza **Media/Grande** (**senza premere a lungo**).
• La luce della Piccola Tazza rimarrà accesa; le luci della Tazza Media e Grande si spegneranno.
• Questo indica che il programma di decalcificazione è stato avviato.

Processo di Decalcificazione

Piccola Tazza: Estrae 200 ml → pausa 10 s → tazza vuota.
Tazza Media: Estrae 200 ml → pausa 10 s → tazza vuota.
Grande Tazza: Estrae 200 ml → il programma termina automaticamente → tazza vuota.

Nota:

• Tutte e tre le luci rimangono accese e il promemoria di decalcificazione si spegne — decalcificazione completata.
• Se durante il programma di decalcificazione viene premuto un pulsante, il processo verrà interrotto. In questo caso, la decalcificazione non sarà completata, il contatore non verrà reimpostato e la luce del promemoria di decalcificazione rimarrà accesa.

• **D**ecalcificazione Manuale

(Applicabile a prodotti con SN M0201B2504D o successivi)

Oltre al programma di decalcificazione automatico, Warriors1 dispone di una modalità di decalcificazione manuale progettata per eliminare eventuali ostruzioni causate da una scarsa qualità dell'acqua.

Preparazione

Fare riferimento ai materiali, strumenti e passaggi di preparazione descritti nella Sezione 7.1 Decalcificazione Regolare.

Avviare la Decalcificazione Manuale

Premere e tenere premuto il pulsante della **Tazza Grande**, quindi **collegare il cavo di alimentazione**. Dopo **5 secondi**, la macchina entrerà automaticamente in modalità di decalcificazione manuale.

Processo di Decalcificazione

Il processo di decalcificazione manuale segue la stessa sequenza del programma di decalcificazione regolare.

Nota: Una volta completata la decalcificazione manuale, il contatore dei cicli di preparazione verrà reimpostato a zero. La macchina richiederà nuovamente la decalcificazione dopo 200 cicli di preparazione.

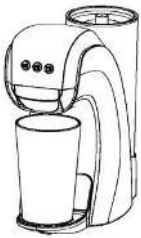
• **P**ulizia Dopo la Decalcificazione

Fare riferimento al capitolo 4.1 — Pulizia della Macchina Prima del Primo Utilizzo per le istruzioni di pulizia. Se notate un sapore residuo, potrebbe essere necessario un ulteriore ciclo

di risciacquo con acqua fresca.

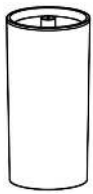
6. Cura della macchina

Una pulizia e manutenzione regolari mantengono la macchina in perfette condizioni. Spegnere e scollegare sempre la macchina prima della pulizia.



Esterno della macchina

Pulire di tanto in tanto l'esterno con un panno umido, saponato, non abrasivo e privo di pelucchi. Non immergere mai la macchina in acqua o in altri liquidi.



Serbatoio dell'acqua

Pulire periodicamente il serbatoio passando un panno umido e non abrasivo all'interno e sotto il coperchio. Non asciugare l'interno con un panno, per evitare residui di pelucchi – lasciare asciugare completamente all'aria. Solo lavaggio a mano.



Risciacquo e pulizia

Risciacquare adattatore, filtro e vaschetta raccogligocce con acqua corrente – solo lavaggio a mano.
Usare l'ago di pulizia per liberare il foro nella camera di infusione. Maneggiare con cautela.

7. Garanzia Limitata e Garanzia Legale

Periodo di garanzia legale

USA e Canada: 1 anno per i prodotti CAPXSNOB.
UE e Regno Unito: 2 anni per i prodotti CAPXSNOB.

Garanzia Privilegio VIP

Registra il tuo prodotto per usufruire della Garanzia Privilegio VIP CAPXSNOB e del programma di sostituzione.
Maggiori dettagli: capxsnob.com/pages/warranty
Copertura: Valida solo per uso domestico o privato.

NON COPRE:

- Danni dovuti a tensione o frequenza errata.
- Uso di acqua o materiali di consumo non idonei.
- Danni meccanici o sovraccarico.
- Infiltrazioni di acqua, polvere o insetti.
- Formazione di calcare (seguire le istruzioni di decalcificazione).
- Fulmini o sovratensioni.
- Danni a parti in vetro o porcellana.
- Incidenti (incendi, alluvioni, ecc.).
- Uso commerciale o professionale.

· Prodotti manomessi o mal conservati.

Diritti legali

Questa garanzia non pregiudica i diritti legali del consumatore.
I diritti possono variare a seconda del Paese.

Assistenza in garanzia

Prima di restituire la macchina, contatta il Servizio Clienti CAPXSNOB e fornisci la prova d' acquisto e il codice SN.

Contatto:

USA+CA: +1-978-905-6328； UE+UK: +39-0385-042023 (Lun–Ven, 9:00–18:00 EST)
Global: support@capxsnob.com; EU+UK: supporteu@capxsnob.com

Product Name	Multi-Pod Coffee Machine / Maker
Model	Model: SV835L 110~120V,60Hz(US/CA)1400W； 220~240V,50~60Hz(EU)1400W ; (UK)1400W
Brand	CAPXSNOB
Manufacturer	HONGKONG SUNRISDOM LIMITED
Manufacturer Address	UNIT 1021 2/F MAN LEE INDUSTRIAL BUILDING 13 KIN HONG STREET KWAI CHUNG NT, 999077 , HONGKONG SAR,CN
After-Service E-mail	**support@capxsnob.com**
Website	www.capxsnob.com
Importer	HONGKONG SUNRISDOM LIMITED
Importer Address	UNIT 1021 2/F MAN LEE INDUSTRIAL BUILDING 13 KIN HONG STREET KWAI CHUNG NT, 999077 , HONGKONG SAR,CN
UK REP	Name: APEX CE SPECIALISTS LIMITED; Tel: +4401616371080
	Address: 6f East Union Street, Manchester, England, M16 9AE
	Contact Person: Wells Yan; Email: info@apex-ce.com; ZipCode: M16 9AE
EC REP	Name: Apex CE Specialists GmbH
	Address: Grafenberger Allee 277, 40237 Düsseldorf, DE; Tel: +4921312066043
	Contact Person: Wells Yan; Email: info@apex-ce.de; ZipCode: 40237
WARNING: Do Not Immerse In Water Household Use Only **MADE IN CHINA**	RoHS CE FC c UL us LISTED E497307